سلسلہ تالیفات قریشی بک ایجنسی لاہور

نمبر ۱۹

باورچی خانہ جدید

جس میں ہر قسم کے کھانے پکانے کی آسان ترکیبوں کے علاوہ دیگر جملہ اقسام کے اچار۔ مربے۔ حلوے۔ چٹنیوں اور دیگر کئی مفید غذاؤں کے طریقے بتائے گئے ہیں۔

مرتبہ

محترمہ عزیز بیگم صاحبہ کوچہ چابک سواراں لاہور

حسب

محمد حفیظ اللہ قریشی تاجر کتب و مالک

"قریشی بک ایجنسی لاہور"

۱۹۲۱ء

بار اول ہندوستانی سٹیم پریس لاہور میں چھپوایا قیمت چھ آنہ (۶)

اسلامی لٹریچر کی بہترین کتابیں؟

نام کتاب	قیمت
تعلیم النسا کا قاعدہ	۲ر
تعلیم النسا کی پہلی کتاب	۳ر
تعلیم النساء " دوسری	۴ر
" تیسری	۱۰ر
" چوتھی	۱۲ر
زنانہ اسلامی گیت	۵ر
رسول عربی	۸ر
رویائے صادقہ	۸ر
سوانح حسنین	۴ر
حوران جنت	۴ر
راہ جنت	۴ر
معلمہ یا بہشتی جھومر	۱۲ر
حسن و صحت	۶ر
صنعت خانہ	۵ر
لاڈلا بیٹا	۴ر
عقیلہ بیگم	۴ر
آداب نسواں	۶ر
دایہ	۸ر
لیڈی ڈاکٹر حلیمہ خانم	۱۲ر
زنانہ خطوط	۵ر
باورچی خانہ	۶ر
لکچر اسلام	۳ر
قومی گیت	۵ر
چڑے چڑیا کی کہانی	۳ر

نام کتاب	قیمت
جیب کی داد	۳ر
رباعیات انیس و دبیر	۵ر
حالات زین	۸ر
ارکان اسلام	۱۲ر
جام کوثر	۵ر
رفیق مرزا	۴ر
ناصح و مشفق	۳ر
صبر کی دیوی	۴ر
نظم نعت	۴ر
مجموعہ ظرافت	۴ر
مجموعہ وظائف	ع
جمیلہ خاتون	۴ر
اصلاح الرسوم	۳ر
لوری نامہ	۲ر
پہیلی نامہ	۷ر
زنانہ ڈائری	۱۰ر
دلچسپ کہانیاں ۶ کامل	عمہ
سیرۃ المستورات	۱۲ر
اتالیق نسواں کامل	صمہ
بہشتی زیور کامل	عہ۸ر
ادیب نسواں	۴ر
کھانا پکانا	۴ر
انشائے نسواں	۴ر
خورشید جہاں	۴ر

نام کتاب	قیمت
انتظام خانہ داری	۴ر
انمول موتی	۸ر
اخلاقی کہانیاں	۴ر
ہنر آموزی	۴ر
شیخ چلی کی کہانیاں	۸ر
نصیحت آموز کہانیاں	۴ر
سوانح آنحضرت مرتبہ شردھے	۸ر
پیغمبروں کے حالات	۵ر
توبۃ النصوح	۸ر
مراۃ العروس	۱۲ر
بنات النعش	۱۲ر
محصنات	عمہ
ایامیٰ	عمہ

مصنفہ علامہ راشد الخیری دہلوی

نام کتاب	قیمت
منازل السائرہ	عمہ
صبح زندگی	عمہ
شام زندگی	عمہ
شب زندگی	عہ
نوحہ زندگی	۱۲ر
طوفان زندگی	عہ
سات روحوں کے اعمالنامے	۶ر
سراب مغرب	۸ر

نام کتاب	قیمت
جوہر قدامت	عہ۸ر
موؤدہ	۸ر
بنت الوقت	۸ر
الزہرا	۱۲ر
انگوٹھی کا راز	۸ر

تصنیفات خواجہ حسن نظامی دہلوی

نام کتاب	قیمت
مضامین خواجہ حسن نظامی	ع
میلاد نامہ	عمہ
محرم نامہ	عہ
یزید نامہ	عمہ
طمانچہ بر رخسار یزید	عہ
فاطمی دعوت اسلام	سے
بیوی کی تعلیم	ھ
بیوی کی تربیت	عہ
غدر دہلی کے افسانے کامل ۴ حصہ	۱عمہ
بہادر شاہ کا مقدمہ	ع
غدر دہلی کے گرفتار شدہ خطوط	عہ۸ر
امام الزماں کی آمد	۸ر
جرمنی اور خلافت	۸ر
تسکین احساس	۸ر
تسخیر مہر قہر	۱۰ر

ملنے کا پتہ:- محمد حفیظ اللہ قریشی تاجر کتب کوچہ چابک سواراں لاہور۔

فہرست مضامین باورچی خانہ جدید

دیباچہ

اس سے پیشتر کھانا پکانیکے متعلق بہت سی بازاری کتابیں موجود ہیں لیکن ان کتابونمیں دقیانوسی قسم کے بیش قیمت کھانے درج ہیں۔ جنکو اوسط درجہ کے لوگ تیار ہی نہیں کر سکتے۔ اور اگر بالفرض ان کو تیار کرنے کا ارادہ بھی کریں۔ تو ان کی ترکیب ایسی مجمل اور ادھوری اور نامکمل ہے۔ کہ انسان لاکھ سر پٹک کر رہ جائے خاک سمجھ نہیں آتی۔ میرا ذاتی تجربہ ہے۔ کہ میں نے کئی کھانا پکانے کی بازاری کتابیں منگوا کر ان کی درج شدہ ترکیبوں سے کھانا تیار کرنا چاہا۔ لیکن باوجودیکہ میں نے غور سے مطالعہ کیا۔ مجھے سمجھ نہ آسکی۔

اس لئے مجھے عرصہ سے خیال تھا۔ کہ کوئی ایسی مختصر سی کتاب ہو جس میں اُن تمام کھانوں کی ترکیبیں درج ہوں۔ جو عام طور پر اوسط درجہ کے گھروں میں پکائے جاتے ہیں۔ اور جو ترکیب وغیرہ ان کے متعلق درج کی جائے وہ نہایت آسان اور سہل ہو تاکہ ایک نادان سے نادان کھانا تیار کرنے والی بھی سمجھ کر تیار کر سکے۔ اس خیال کو مدنظر رکھ کر یہ کتاب جو آپ کے پیش نظر ہے تیار کی گئی ہے۔ امید ہے کہ میری عزیز بہنیں اس سے فایدہ اٹھائینگی۔ اور اگر اسمیں کوئی کمی نظر آئے۔ تو اس سے مجھے مطلع فرمائینگی۔ تاکہ آیندہ اسکو درست کر دیا جائے۔

لاہور ۱۵ اگست ۱۹۳۲ء

عزیز بیگم
بنت حاجی محمد عالم سگفیلڈ مرحوم

(۷۸۶)

باورچی خانہ جدید

کھانا پکانے کے متعلق ضروری ہدایات

برتن ہمیشہ صاف ستھرے رکھنے چاہئیں۔ اگر قلعی دار برتن کی قلعی اُتر گئی ہو تو فوراً اُس کی قلعی کراؤ۔ ورنہ جو کھانا ایسے برتن میں پکایا جائے گا۔ تھوڑی ہی دیر کے بعد کسیلا ہو جائے گا۔ کھانا پکا کر کھا لینے کے بعد فوراً ہی برتنوں کو صاف کرو۔ ایسے ہی کھانا پکانے کی جگہ صاف ستھری ہونی چاہیئے۔

اِس بات کی احتیاط رکھنی چاہیئے کہ کھانا یا سالن جل نہ جائے۔ کیونکہ جلنے کی وجہ سے بدذائقہ ہو جانے کے علاوہ کھانا خراب ہو جاتا ہے اور ذائقہ بھی کڑوا ہو جاتا ہے۔ اگر اتفاق سے کہیں ہانڈی لگ جائے تو فوراً اُس کو اُتار لو۔ اور اوپر اوپر کا سالن جہاں تک کہ جلن کا اثر نہیں پہنچا علیحدہ کر لو۔ اور باقی جلا ہوا سالن کسی علیحدہ جگہ ڈال دو تاکہ پاؤں میں نہ آئے اور بے ادبی نہ ہو۔

اگر اتفاقاً ہنڈیا میں نمک تیز ہو جائے تو اگر شوربہ زیادہ کر لینے کی گنجائش ہو تو اور پانی ڈال کر شوربا کر لو تاکہ نمک برابر ہو جائے۔ لیکن اگر مزید شوربا کرنے کی گنجائش نہ ہو تو ایسی صورت میں گندھے ہوئے آٹے کی ایک ٹکیہ ہانڈی میں ڈال دو وہ نمک جذب کر لے گی۔ بعض بیبیاں سرکنڈے کا گودا یا کوئلہ وغیرہ ڈال دیتی ہیں

کھانا ہمیشہ گرم گرم کھانا چاہیئے۔ سرد ہو کر اس قدر اچھا ذائقہ نہیں رہتا۔ اگر

کبھی اتفاق سے کھانا کھانے میں دیر ہو جانے کی وجہ سے کھانے کے سرد ہو جانے کا احتمال ہو تو کھانے کو کسی گرم راکھ (بھوبل) وغیرہ میں رکھدو تاکہ وہ گرم رہ سکے لیکن اگر اس سے بھی زیادہ دیر ہو جائے اور گرم راکھ بوجہ سرد ہو جانے کے کھانا سرد ہو جائے اور اس کو گرم کرنے کی ضرورت ہو تو ہمیشہ دہکتے ہوئے کوئلوں پر گرم کرنا چاہیئے۔ تاکہ ہنڈیا میں دھوئیں کا اثر نہ ہو سکے۔ کیونکہ دھواں لگ جانے سے کھانا بدمزہ ہو جاتا ہے۔ اسی طرح اگر باسی سالن کو گرم کرنا ہو تو وہ بھی اسی طرح کرنا چاہیئے۔

گرمی کے موسم میں باسی سالن کی خاص احتیاط رکھنی چاہیئے کہ خراب نہ ہونے پائے بہتر ہوگا۔ اگر کسی بڑے برتن میں ٹھنڈا پانی ڈال کر اس پانی میں باحتیاط رکھا جائے۔ کیونکہ گرمی کے اثر اور ہنڈی یا پتیلی کا منہ بند ہنے اور ہوا نہ پہنچ سکنے کے باعث کھانے میں بو پیدا ہو کر کھانے کے خراب ہو جانے کا اندیشہ رہتا ہے۔ اگر بطریق بالا پانی میں ہوادار جگہ پر رکھا جائے گا تو کھانا خراب نہیں ہونے پائے گا۔ علی الصبح اٹھ کر باسی سالن یا چاولوں وغیرہ کو ایک آدھ آنچ ضرور دے دینی چاہیئے اگر آنچ نہ دی جائے گی تو کھانے کے وقت تک خراب ہو جانے کا اندیشہ رہے گا۔ اور بسا اوقات خراب بھی ہو جاتا ہے:

روٹی پکانا

سادہ روٹی

روٹی پکانے سے کم از کم گھنٹہ بھر پہلے آٹا گوندھ رکھنا چاہیئے۔ تاکہ آٹا اچھی طرح ٹھہر جائے۔ اگر آٹا گوندھتے ہی روٹی پکانی شروع کر دی جائے گی تو روٹی ٹھیک نہیں پک سکے گی۔ پھٹ جائے گی۔ اور اچھی طرح پھولے گی بھی نہیں۔ اور بھدی سی نظر آئے گی۔

جب آٹا اچھی طرح ٹھہر جائے تو مناسب مقدار میں آٹا لے کر خشکہ لگا کر ہاتھوں کی ہتھیلیوں کی مدد سے گول پیڑا بناؤ پھر خشکہ لگا کر گول موٹی چوڑی ٹکیہ

بناؤ۔ بعد ازاں ٹکیہ کو ہاتھوں میں لے کر انگلیوں کو ہتھیلی کی طرف موڑ کر ٹکیہ کو اور چوڑا کرو۔ پھر ذرا سا خشکہ اور لگا کر ہاتھ پر ڈالو اور روٹی بڑھا کر توے پر ڈالدو روٹی بڑھاتے وقت اِس بات کا خیال ضرور رکھو کہ درمیان سے روٹی موٹی نہ رہ جائے بلکہ ساری روٹی ایک جیسی موٹی ہونی چاہیئے۔ اگر درمیان سے روٹی موٹی رہجائیگی تو کچی رہ جانے کا اندیشہ ہے جس کے کھانے سے پیٹ میں درد ہونے یا بعد میں خرابی ہوجانے کا احتمال ہوسکتا ہے اِسکے ساتھ ہی اِس اَمر کا خیال بھی ضرور رکھنا چاہیئے۔ کہ روٹی ٹھنڈے توے پر نہ ڈالدیں۔ بلکہ اُس وقت روٹی ڈالنی چاہیئے جب توا اچھی طرح گرم ہوجائے۔ اگر ٹھنڈے توے پر روٹی ڈالی جائے گی۔ تو آٹا توے کے ساتھ چمٹ جائے گا۔ دوسرے روٹی اُلٹنے کے وقت ٹوٹ جائیگی تیسرے سینکنے کے وقت اچھی طرح سے نہیں پھولے گی اور نرم ہونیکی بجائے سخت رہیگی

جب روٹی توے پر ڈالی جائے تو روٹی کو اِس قدر گرم ہونے دو۔ کہ وہ دوسری طرف سے کچھ پکی ہوئی معلوم ہونے لگے۔ بعد ازاں روٹی کو اُلٹ دو۔ اور اسی طرف سے توے پر پھراتے رہو۔ یہاں تک کہ سُرخ سُرخ چتیاں سی پڑ جائیں ایک دفعہ الٹنے کے بعد روٹی کو دوسری دفعہ پہلے رُخ پر اُلٹنا ٹھیک نہیں ہے کیونکہ ایسا کرنے سے روٹی سخت ہوجائے گی۔ اور جلدی سوکھ جائے گی اور نہ ہی اچھی طرح پھولے گی۔ پھر روٹی کو اوتار کر چولھے کے سامنے اِس طرح رکھو کہ چتیوں والا رُخ آگ کی طرف رہے۔ جب روٹی اچھی طرح سِک جائے تو رومال سے جھاڑ کر باحتیاط چنگیر میں رکھ لو۔ روٹی کو سینکنے میں بھی خاص خیال رکھنا چاہیئے تاکہ جل نہ جائے یا کسی جگہ سے کچی نہ رہ جائے۔ خوب اچھی طرح پھرا پھرا کر سینکو یہ بھی خیال رہے کہ سینکنے کے وقت روٹی کو دھواں نہ لگنے پائے۔ ورنہ روٹی کسیلی اور بدمزہ ہوجائے گی۔ اگر روٹی کوئلوں پر سینکی جائے تو چتیوں والا رُخ اوپر کی طرف ہونا چاہیئے اور دوسرا رُخ کوئلوں پر۔

اگر چولھے کی بجائے روٹی تنور میں پکانی ہو تو آٹا گوندھتے وقت کسی قدر سخت

رکھنا چاہیئے تاکہ آٹا نرم ہونے کی وجہ سے تنور میں نہ گر پڑے ::

خمیری روٹی

خمیری روٹی بھی سادہ روٹی کی طرح پکائی جاتی ہے۔ صرف اس قدر فرق ہے کہ خمیری روٹی ذرا موٹی اور چھوٹی رکھی جاتی ہے اور نرم آنچ پر پکائی جاتی ہے کیونکہ تیز آنچ پر خمیری روٹی کے جلدی جھلس جانے یا سٹر جانے کا احتمال ہوتا ہے۔ نیز خمیری روٹی کا آٹا بھی سادہ روٹی کے آٹے سے کچھ پہلے گوندھ رکھنا چاہیئے۔ تاکہ خمیر اچھی طرح اٹھ آئے۔

خمیر بنانے کے مختلف طریقے ہیں۔ جن میں سے پہلا اور آسان طریقہ یہ ہے کہ ایک روٹی کی مقدار کا آٹا گوندھ کر کم از کم دس بارہ گھنٹے تک رکھ چھوڑو۔ خود بخود خمیر اٹھ آئے گا۔ بعد ازاں اس خمیر شدہ آٹے کو دوسرے آٹے میں ملا کر گوندھ لو۔ اور اچھی طرح سے کسی روئی دار کپڑے میں لپیٹ کر رکھ دو۔ گھنٹے ڈیڑھ گھنٹے میں خاصہ خمیر ہو جائے گا۔ پھر روٹی پکا لو۔ لیکن یہ طریقہ عموماً گرمیوں میں کارآمد ہے۔ گو سردیوں میں بھی اس طریق سے خمیر اٹھ آتا ہے۔ لیکن دس بارہ گھنٹے کی بجائے تقریباً چوبیس گھنٹے میں خمیر پیدا ہوگا۔ اس لئے سردیوں میں ذیل کے دو طریقوں میں سے کسی ایک طریق سے خمیر بنا لینا چاہیئے۔

(۱) ایک روٹی کی مقدار کا میدہ لے کر گرم پانی سے گوندھو۔ اور ایک تولہ ترش دھی اور تقریباً آٹھ ماشے پسی ہوئی سونف ملا کر پھر گوندھو اور پھر کسی تر کپڑے میں لپیٹ کر اوپر سے کوئی اور روئی دار کپڑا یا اونی کپڑا لپیٹ کر پانچ چھ گھنٹے تک کسی گرم جگہ پر رکھ دو۔ خمیر ہو جائے گا۔

(۲) دوسرا طریقہ اس سے بھی کسی قدر آسان ہے اور وہ یہ ہے کہ آٹا گرم پانی سے گوندھ کر اس میں مناسب مقدار کا سوڈا ملا کر گرم جگہ رکھ دو۔ خمیر ہو جائیگا عام طور پر سیر بھر آٹے میں چھ ماشے سوڈا ملایا جاتا ہے ::

روغنی روٹی

سیر بھر خشک آٹے میں ایک چھٹانک گھی اچھی طرح ملا کر یک جان کر دو۔ پھر پانی کا چھینٹا دے کر سخت کر کے گوندھو۔ اگر نمکین پکانی ہو۔ تو مناسب مقدار میں گوندھتے وقت پسا ہوا نمک ملا لو۔ اور اگر میٹھی پکانی ہو تو مناسب مقدار میں میٹھے کا شربت کر کے اس شربت کے ساتھ گھی ملانے کے بعد آٹا گوندھو۔ اور پھر گھنٹہ ڈیڑھ گھنٹہ کے بعد بغیر خشکہ لگائے روٹی پکا لو۔ روغنی روٹی پکانے میں اس بات کا خیال رکھو کہ گھی زیادہ نہ ہو اگر گھی زیادہ ملایا جائے گا تو آٹا بھر بھرا ہو جائیگا اور روٹی ٹوٹ ٹوٹ جائے گی:۔

دوپڑیا پراٹھا

پراٹھا یا دوپڑ ایک ہی چیز ہے۔ چونکہ آٹے کے دو پیڑوں کی اکٹھی ایک ہی روٹی پکائی جاتی ہے۔ اسلئے پراٹھے کو بعض علاقوں میں دوپڑ بھی کہتے ہیں۔ پراٹھے یا دوپڑ پکانے میں خشکہ استعمال نہیں کیا جاتا۔ بلکہ ہاتھوں کو گھی چپڑ کر آٹے کے پیڑے بنائے جاتے ہیں۔ آٹے کے دو پیڑے بنا کر ان کو نیچے اوپر رکھ کر بیچ میں گھی دے کر معمولی روٹی کی طرح روٹی پکا کر توے پر ڈالدو۔ پھر کسی چاقو۔ چھری یا کسی اور نوکدار چیز سے پراٹھے میں چھید کر دو۔ تاکہ بھاپ نکل جائے۔ اور گھی آٹے کے اندر جذب ہو جائے۔ جب ایک طرف سے کچھ پک جائے تو الٹ دو اور اوپر گھی چپڑ دو۔ لیکن گھی صرف اس قدر چپڑنا چاہیئے۔ جس قدر پراٹھے میں جذب ہو جائے۔ نیز پراٹھا نرم آنچ پر پکانا چاہیئے معمولی سادہ روٹی کو تو ضرور ہی ایک دفعہ اٹھایا جاتا ہے۔ لیکن پراٹھے کو دونوں طرف سے الٹتے پلٹتے رہنا چاہیئے۔ یہاں تک کہ اچھی طرح پک جائے اور دونوں طرف سُرخ سُرخ چتیاں پڑ جائیں۔

پراٹھے سادے۔ نمکین اور میٹھے تینوں قسم کے پکائے جاتے ہیں۔ مگر نمکین پکانے ہوں تو آٹا گوندھتے وقت مناسب مقدار میں پسا ہوا نمک ملا لو۔ اگر میٹھے

پکانے ہوں تو مناسب مقدار کا میٹھا لے کر شربت بنا کر شربت کے ساتھ آٹا گوندھو
بعض شوقین یا امیر لوگ پراٹھوں میں اور تکلف بھی کرتے ہیں - یعنی بجائے اس کے کہ پراٹھا تیار کر کے توے پر ڈالیں - دونوں پیڑوں کے درمیان پکی ہوئی خستہ دال یا اُبلے ہوئے آلو نمک مرچ مصالح لگا کر یا گوشت کا قیمہ نمک - مرچ پیاز اور مصالح وغیرہ لگا کر رکھ دیتے ہیں - بعد میں روٹی کی طرح بڑھا کر توے پر ڈال دیتے ہیں - بعض لوگ بل دار پراٹھے پکاتے ہیں دو پیڑوں کی ضرورت نہیں بلکہ صرف ایک ہی پیڑا لے کر معمولی روٹی کی طرح روٹی پکاتے ہیں - پھر اس کو کسی تھالی میں ڈال کر اوپر گھی چپڑ دیتے ہیں اور لپیٹ کر بتی سی بنا لیتے ہیں پھر ہاتھ کی ہتھیلی پر کھڑا کر کے اس بتی کو بل دے دے کر نیچے دباتے چلے جاتے ہیں یہاں تک کہ وہ پھر چوڑے پیڑے کی مانند ہو جاتی ہے - بعد ازاں پھر معمولی روٹی کی طرح پکا کر توے پر ڈال دیتے ہیں اور پراٹھے کی طرح پکا لیتے ہیں - یاد رہے کہ پراٹھے کو خشکہ بالکل نہیں لگاتے - البتہ بعض غریب لوگ اس خیال سے کہ گھی زیادہ خرچ نہ ہو خشکہ بھی لگاتے ہیں ؛

مکی جوار اور باجرے کی روٹی

ایک روٹی کے مقدار آٹا لے کر نیم گرم پانی سے یہاں تک ملو کہ آٹے میں چکناہٹ اور لیس پیدا ہو جائے بعد ازاں حسب معمول روٹی بڑھا کر توے پر ڈال دو - لیکن یہ احتیاط رہے کہ نرم ہاتھ سے روٹی آہستہ آہستہ بڑھائی جائے اگر گندم کی روٹی کی طرح جلدی جلدی یا سخت ہاتھ سے روٹی بڑھائی جائے گی - تو آٹے میں لیس کم ہونے کی وجہ سے روٹی پھٹ جائے گی - چونکہ یہ روٹی گندم کی روٹی سے نسبتاً موٹی ہوتی ہے - اس لئے آنچ بھی نرم رکھنی چاہیئے - تاکہ روٹی کا جگر اچھی طرح پک جائے - اور اس روٹی کو آگ کی بجائے کوئیلوں پر سینکا جائے تو بہتر ہوگا ؛

بیسنی روٹی

گیہوں اور چنے کا ہموزن آٹا لے کر بقدر ذائقہ نمک ملا لو۔ اور اچھی طرح گوندھو پھر پیاز کتر کر اور پودینہ اور ہری مرچیں کوٹ کر اور قدرے ثابت کشنیز آٹے میں ملا کر گوندھو۔ اور خشکہ لگا کر توے پر پکا لو۔ یا پانی کے ساتھ تنور میں پکاؤ جب روٹی کا رنگ سرخ ہو جائے۔ تو سمجھ لو کہ روٹی پک گئی ہے۔ پھر گھی چپڑ کر گرم گرم کھاؤ۔ یہ روٹی لسی کے ساتھ خوب مزہ دیتی ہے۔

ڈبل روٹی

ایک چھٹانک خمیر کو تیس گنے پانی میں ملا کر معمولی آگ پر گرم کرو جب پانی میں سے خمیر کی بو آنے لگے تو اتار لو۔ اور پانی کو چھان کر تین چھٹانک معمولی آٹا اور ایک چھٹانک شکر ملاؤ یہ ڈبل روٹی کا مصالحہ تیار ہو گیا۔ باحتیاط تمام کسی بوتل میں مضبوط کاگ لگا کر رکھ چھوڑو۔

جب ڈبل روٹی پکانی ہو تو رات کو سوا پاؤ تیار شدہ مصالح دگنے پانی میں ملا کر رکھ دو صبح اس میں تین چھٹانک آٹا ایک چھٹانک شکر اور چار ماشے نمک ملاؤ اور ڈھانک کر کسی گرم جگہ پر رکھ دو جب خمیر اٹھ آئے تو اس میں ایک ہاتھ سے آٹا ڈالتے جاؤ اور دوسرے ہاتھ سے ملاتے رہو اور اتنا آٹا ڈالو۔ کہ اس قدر سخت ہو جائے ہاتھ کہ ہاتھ کو نہ لگ سکے پھر اسکو گوندھو جب آٹا پتلا ہو کر اس حالت کو پہنچ جائے کہ نہ ہاتھ کو لگے اور نہ ہی گوندھنے والے برتن میں لگے تو اسکو کسی گرم جگہ خمیرہ کے اٹھ آنے تک پڑا رہنے دو پھر لوہے کے تنور میں لگاؤ۔

کلچہ

ایک سیر میدہ۔ خمیر قدرے۔ دودھ سوا پاؤ۔ نمک قدرے لیکن ذائقہ سے کم۔

میدے میں خمیر ملا کر اچھی طرح سخت گوندھو۔ پھر دودھ کے ساتھ گوندھو۔ یہاں تک کہ نرم ہو جائے۔ بعد ازاں گوندھے ہوئے میدے کو اتنا عرصہ ڈھانک کر رکھ دو کہ خمیر ہو جائے۔ پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے لیکر معمولی روٹی کی طرح تنور میں پکاؤ۔ بعض لوگ خشخاش بھی ملا دیتے ہیں جو گوندھنے کے وقت ملائی جاتی ہے اگر میٹھا کلچہ پکانا ہو تو نمک نہ ڈالو۔ بلکہ شکر سفید یا مصری کا شیرہ بنا کر

اس میں میدے کو سخت کر کے گوندھ لو۔ اور پھر دودھ کے ساتھ گوندھو۔ اور حسب معمول پکالو۔ بعض امیر لوگ اپنی اپنی حسب توفیق گھی۔ گلاب۔ کیوڑہ اور زعفران بھی ڈالدیتے ہیں۔ دودھ صرف روٹی کو مائیل بہ سفیدی کرنے کیلئے ڈالا جاتا ہے۔

نان

نان بھی کلچے کی طرح ہی پکایا جاتا ہے۔ صرف یہی فرق ہے کہ کلچے کا آٹا زیادہ خمیرا ہوتا ہے اور نان میں بالکل برائے نام خمیر ہوتا ہے۔ نیز یہ کہ کلچہ چھوٹا اور موٹا ہوتا ہے۔ لیکن نان قریبًا بیضوی شکل کا پکایا جاتا ہے ؏

نان بادامی

مغز بادام پاؤ بھر۔ گھی ایک چھٹانک۔ بیضہ مرغ دو عدد۔ مصری پانچ چھٹانک میدہ ایک تولہ۔ ترکیب اس کی یوں ہے کہ اول مصری کا چست شیرہ بناؤ۔ بعد ازاں باداموں کو باریک پیس کر میدے میں ملاؤ۔ اور پھر شیرے میں اس طرح ملاؤ کہ یک جان ہو جائیں۔ اچھی طرح سرد ہونے پر انڈے توڑ کر اس میں ملادو۔ اور اچھی طرح یک جان کر لو۔ پھر آگ پر رکھ کر گھی ملالیں بعد ازاں اوتار لو۔ اور کسی سینی میں کاغذ بچھا کر اس کاغذ کے اوپر روٹی کی مانند بچھادو اور اوپر دوسری سینی دے کر نیچے اوپر کوئیلوں کی آنچ دے دو۔ نہایت ہی لذیذ ہوتی ہے۔

نان بزوری

آدھ سیر میدے کو تقریبًا دو چھٹانک گھی میں چھ ماشہ خمیر ڈال کر اچھی طرح ملو اور پھر آدھ سیر دودھ کے ساتھ اس کو اچھی طرح گوندھ لو۔ اور ڈھانک کر رکھ لو۔ ابھی خمیر اچھی طرح اٹھنے نہ پایا ہو کہ تقریبًا دو چھٹانک گھی اس میں اور ملادو۔ اور حسب معمول تنور میں لگالو۔ اگر داب جائے تو دونوں طرف تھوڑا تھوڑا دہی لگالو

ورنہ خیر۔ یوں بھی لذیذ ہوتی ہے۔

شیرمال

اوّل سواسیر دودھ کو جوش دو۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو اُس میں ایک تولہ خمیر اور تقریباً ۲ دو تولہ نمک ملا کر ایک سیر میدے کو خوب اچھی طرح گوندھو پھر تھوڑا ٹھیر کر دودھ کے ساتھ گندھے ہوئے میدے میں قریباً پاؤ بھر گھی ملا کر پھر خوب زور سے (مُکّی دے کر) گوندھو۔ اور باحتیاط تمام نرم گوندھ کر رکھ لو۔ خمیر اُٹھ آئے پر حسب مرضی مقدار کے پیڑے بناؤ۔ اور بیضوی شکل کی روٹی بنا کر عین درمیان سے چاروں انگلیوں کے نشان دینے شروع کرو۔ اور جس طرف کا سِرا کم ہے آخر تک نشان دے دو۔ اور پھر اٹھا کر تنور میں لگا دو جب سرخی معلوم ہونے لگے تو دودھ کا چھینٹا دے کر اوتار لو۔ تنور میں آنچ کوئلو کی ہونی چاہیئے۔

بعض امیر لوگ اس میں کچھ اور اضافہ بھی کرتے ہیں اور یہ تکلف اپنی اپنی توفیق پر منحصر ہے۔ جس کی ترکیب یہ ہے ایک سیر میدے میں دو چھٹانک بالائی نصف چھٹانک نمک اور ایک تولہ خمیر ملاؤ۔ اور پھر دودھ کے ساتھ اوپر لکھے ہوئے طریق کے موافق اچھی طرح گوندھو۔ اور کچھ عرصہ توقف کر کے تقریباً آدھ سیر گھی یا عمدہ مکھّن اور تقریباً تین ماشہ زعفران ملا کر یہاں تک رہنے دو کہ خمیر اُٹھ آئے۔ خمیر اٹھ آنے پر بطریق مذکورہ بالا پکا لو۔ لیکن یہ یاد رہے کہ اتارتے وقت جب دودھ کا چھینٹا دیا جائے تو اس دودھ میں قدرے گڑ ملانا ضروری ہے

نان خطائی

میدہ عمدہ تازہ ایک چھٹانک۔ گھی چار چھٹانک۔ شکر سفید چار چھٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ آٹا سنگھاڑہ دو تولے۔ کف دریا چھ ماشے۔ ان سب کو گھی

برتن میں یہاں تک ملائے کہ سب چیزیں ایک جان ہو جائیں۔ جب گاڑھا پن پیدا ہو جائے تو ایک سینی میں نیچے کاغذ بچھا کر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر رکھو۔ اور دوسری سینی اوپر سے دے کر منہ اچھی طرح بند کر دو۔ تاکہ بخارات نہ نکلنے پائیں اور نرم کوئلوں کی آنچ دے دو۔ جب خوشبو آنے لگے تو اوتار لو۔ ٹھنڈا ہو جانے پر منہ کھولو اور نان خطائی کو مزے سے کھاؤ۔ یاد رہے کہ نان خطائی موسم سرما میں اچھی طرح پکتی ہے اور خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ گرمی میں اچھی طرح نہیں پکتی ؛

باقر خانی

تقریباً دو سیر دودھ کو جوش دے کر ٹھنڈا کرو۔ ٹھنڈا ہو جانے پر نصف چھٹانک نمک اور چار چھٹانک بالائی ملا دو۔ اور ایک سیر میدے کو اُس کے ساتھ گوندھو اور ایک طرف رکھدو۔ پھر قریباً آدھ پاؤ دہی میں پاؤ بھر میدہ اور گوندھو۔ اور اُس میں دو ماشے الائچی خورد۔ جوز ایک عدد۔ دارچینی دو ماشے ملاؤ۔ خمیر تیار ہو جانے پر پہلے گوندھے ہوئے آٹے میں اُس دوسرے گندھے ہوئے آٹے کو ملا کر دے دو۔ پھر پیڑے بنا کر کسی سینی میں تھوڑے تھوڑے پھیلاؤ۔ اور دونوں طرف گھی دے دو۔ اور چھری سے کاٹ کر تہ کر لو۔ اور کچھ عرصہ اسی طرح رہنے دو۔ اور پھر وہی عمل کرو۔ اور ڈھانک کر رکھ دو۔ غرض تین یا چار دفعہ اسی طرح عمل کرو۔ یعنے پیڑے بنا کر پھیلا کر دونوں طرف گھی دے دو۔ اور چھری سے کاٹ کر تہ کر لو۔ ہر دفعہ یہ عمل کم از کم نصف گھنٹہ کے توقف سے ہونا چاہیئے۔ جب سارے کا سارا گھی جس کی مقدار قریباً تین پاؤ تک ہوتی ہے خرچ ہو جائے۔ یعنے آٹے میں جذب ہو جائے تو مرضی کے مطابق پیڑا بنا کر روٹی کی طرح روٹی پکاؤ۔ اور ماہی تابون میں رکھ کر نیچے اوپر نرم آگ دے کر پکاؤ۔ اور پیچھے سے دودھ کا چھینٹا بھی دیتے جاؤ۔ بعض امیر لوگ اپنی اپنی

توفیق کے مطابق بادام - زعفران اور انڈے بھی ملا لیتے ہیں - لیکن یہ سب تکلف ہی تکلف ہے اور اپنی اپنی مالی حالت پر منحصر ہے ؛

پکوان

پوری - ایک سیر میدہ یا عمدہ باریک آٹے میں ڈھائی تولے کے قریب نمک ڈالکر خوب اچھی طرح گوندھو - مگر جہاں تک ممکن ہو سکے - سخت رکھو کیونکہ جس قدر زیادہ سخت گندھے گا پوری اتنی ہی زیادہ نرم ہو گی - پھر تھوڑا سا عرصہ توقف کر کے مرضی کے موافق پیڑے بناؤ اور کڑاہی میں گھی ڈال کر خوب گرم کرو - جب اچھی طرح گرم ہو جائے - تب پیڑے کو بیلن کے ساتھ چکلے پر باریک چپاتی کی طرح بنائے اور اٹھا کر آہستگی سے کڑاہی میں ڈالکر تل لو - سیر بھر میدے کی پوریاں تلنے میں زیادہ سے زیادہ تین چھٹانک گھی خرچ ہوتا ہے - لیکن اگر کڑاہی میں صرف تین چھٹانک ہی گھی ڈال کر پوریوں کو تلنا شروع کر دیا جائے گا تو سوائے دو چار پوریوں کے باقی سب کی سب خراب ہو جائینگی کم از کم سیر گھی میں پوریوں کو تلنا چاہیئے -

بعض لوگ تیل میں تلتے ہیں اور بعض امیر لوگ پوریاں تلنے میں اور بھی بے شمار تکلف کرتے ہیں - پہلے میدہ کو گھی میں مل کر پھر دودھ کے ساتھ گوندھتے ہیں - اور پھر تلتے ہیں - بعض لوگ پیڑے کے ساتھ ساتھ اس کے برابر ہی آلو اوبال کر ان کو اچھی طرح ہاتھوں میں مل کر ان کو اتنا باریک کرتے ہیں کہ وہ گوندھا ہوا آٹا معلوم ہونے لگتا ہے - پھر میدہ ملا کر دودھ سے گوندھ کر حسب القاعدہ پوریاں تل لیتے ہیں - بعض لوگ ساتھ ہی بقدر حاجت زعفران بھی ڈال دیتے ہیں - بعض امیر لوگ دال ماش یا نخود وغیرہ کو گھی مصالح میں اچھی طرح بھونکر کسی سل بٹہ پر باریک پیس لیتے ہیں اور پھر مقدار کے موافق دو پوریوں کے درمیان بھر کر تل لیتے ہیں - لیکن یہ سب کچھ اپنی توفیق پر منحصر ہے کوئی دال وغیرہ

ڈالتا ہے اور کوئی مختلف قسم کے میوے ڈالتے ہیں کئی لوگ گوشت کا قیمہ وغیرہ
ڈال لیتے ہیں۔ غرضیکہ یہ اپنی اپنی ہمت اور مذاق کا معاملہ ہے:

کچوری - آدھ سیر دال ماش کو بھگودیں۔ جب اِس قابل ہو جائے کہ ملنے سے چھلکا اتر جائے اُس وقت دال کو اچھی طرح دھوڈالو۔ پھر دُھلی ہوئی دال میں سیاہ مرچ چھٹانک بھر۔ نمک ایک تولہ۔ لونگ دارچینی دو دو ماشے اور اَدرک چھٹانک بھر ملاکر سل بٹہ پر اچھی طرح پیسو۔ یعنی پیٹھی بناؤ۔ جب باریک پیٹھی پِس جائے۔ تب دو تولہ نمک اور ملاکر سیر بھر میدے میں ملا دو۔ اور آٹے کی طرح اچھی طرح گوندھو۔ تقریباً نصف گھنٹہ ٹھہر کر مثل پوری کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بناؤ۔ اور بڑھا کر حسب معمول گھی میں تل لو نہایت بامزہ اور خستہ ہوں گی۔

سموسہ - سیر بھر گوشت کا قیمہ بنواؤ۔ اور اس کو پاؤ بھر گھی میں اچھی طرح بھونو۔ بھوننے کے وقت۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی دو دو ماشے۔ سیاہ مرچ و سُرخ مرچ تین تین ماشہ۔ نمک اَدرک اور کشنیز۔ دو دو تولے پیس کر قیمہ میں ملاؤ۔ جب اچھی طرح بھُن جائے پھر چھٹانک بھر بیسن پسا ہوا دو تولے نمک اور آدھ پاؤ دہی ملاکر پھر بھونو۔ اور قدرے پانی ڈال کر قیمہ کو گلا لو۔ اگر موافق طبع ہو تو مناسب مقدار میں ہلدی بھی ڈال لو۔ اور رکھ لو۔ پھر سیر بھر میدہ کو آدھ پاؤ گھی میں مل کر اچھی طرح سخت گوندھو اور پوریاں بنالو۔ پوریاں بن جانے پر پوری کے ایک طرف مع مصالحہ وغیرہ کے بھُنا ہوا تھوڑا قیمہ رکھو اور پوری کی دوسری طرف بکری کی چربی اور گھی ہموزن چیپڑ کر پوری کو دوہرا کر لو۔ اور مُنہ کو اچھی طرح مروڑ کر بند کردو کہ کھل نہ جائے پھر تل لو۔ اور شوق سے نوش جان کرو۔ بعض لوگ زعفران بھی ڈالتے ہیں جس کا اندازہ سیر بھر میدے میں دو ماشے کا ہے۔ بعض لوگ بجائے قیمہ ڈالنے کے شکر سفید مع پستہ۔ بادام وغیرہ کے ڈالتے ہیں اور میٹھے سموسے بناتے ہیں۔

شاخیں - جو پنجاب میں عام طور پر ساکھوں کے نام سے مشہور ہیں اُسکے بنانے کی یہ ترکیب ہے کہ آدھ سیر شکر کو قوام بنا کر رکھ لو - اور پھر سیر بھر میدے میں ایک پاؤ گھی ڈال کر اچھی طرح ملو - پھر گھی سے ملے ہوئے میدے میں شکر کا تیار شدہ قوام ملا کر مناسب دودھ کے ساتھ اچھی طرح گوندھو - اور پھر موٹی سی روٹی بنا کر کسی چاقو یا چھری سے اس روٹی کو اِس طرح کاٹو - کہ ایک طرف سے روٹی جڑی رہے اور دوسری طرف سے کٹ جائے - یعنے روٹی کی تقریباً انگل بھر موٹی اور انگل بھر چوڑی ڈلیاں بن جائیں - پھر اُن کو حسب معمول کڑاہی میں ڈالکر تل لے اور سرخ ہو جانے پر نکال لو - نہایت خوش مزہ ہوتی ہے ؛

اندرسہ - تقریباً آدھ سیر شکر لے کر یہاں تک قوام پکاؤ - کہ تار چھوڑنے لگے - پھر اُس قوام میں تقریباً ایک تولہ گھی ڈال کر کسی چمچے سے اچھی طرح لت کرو - اور پھر چاولوں کا باریک پسا ہوا آٹا بقدر ایک سیر ملا دو جب قوام گھی اور چاولوں کا آٹا اچھی طرح یک جان ہو جائیں تو اوتار لو - اور ٹھنڈا ہونے دو - پھر خشکہ لگا کر چھوٹے چھوٹے پیڑے بناؤ اور مٹھی سے بڑھا کر تل لو ؛

اگر اندرسہ پر تِل چڑھانے منظور ہوں تو قوام بنانے کے بعد چاولوں کے آٹے میں ایک تولہ خمیر ڈال کر خمیر اٹھ آنے پر قوام میں ملاؤ اور ٹھنڈا ہونے دو پھر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنا کر اُن پر تِل لپیٹ لو - اور حسب دستور تل لو ؛

پیچے - ایک سیر میدہ میں تولہ بھر نمک ڈال کر مناسب دُودھ میں گوندھ لو - اور بقدر چھ ماشے کے خمیر میں ملا لو - جب خمیر اُٹھ آئے - پھر معمولی روٹی کے مطابق پیڑا لے کر اس کی ایک لمبی گول ڈلی بناؤ - اور اپنی چاروں انگلیوں پر اس لمبی ڈلی کو رسّی کی طرح لپیٹ لو - اِسی طرح سارے گندھے ہوئے خمیر کو بنا لو - پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر پوری کے موافق پھیلا کر گھی میں

تل لو۔ لیکن نرم آنچ ہو۔ اگر میٹھے لچھے بنانے مطلوب ہوں۔ تو چیت شیرہ
کھانڈ یا شکر کا تیار رکھو۔ تلنے کے بعد فوراً شیرے میں ڈبو ڈبو کر
باہر نکالتے جاؤ۔ بعض لوگ میٹھے لچھے بنانے میں میٹھا ڈال کر آٹا گوندھتے ہیں۔

کھجور۔ تین پاؤ شکر کا تار بند شیرہ تیار کر کے اس میں چھٹانک بھر
کیوڑا ڈال دو۔ پھر آدھ پاؤ گھی سیر بھر میدے میں ملا کر شیرے کے ساتھ گوندھو
اور گوندھے ہوئے میدے کی چھوٹی چھوٹی کھجوریں بنا لو۔ اور نرم آنچ پر گھی میں تل لو۔

بسکٹ۔ ایک چھٹانک مکھن کو اس قدر دودھ میں گرم کرو جس میں
تقریباً آدھ سیر میدہ ذرا سختی مائل باآسانی گوندھ سکے۔ جب دودھ گرم ہو
جائے۔ پھر آدھ سیر میدہ لے کر اس میں ایک تولہ نمک ڈال کر گرم کئے ہوئے
دودھ سے گوندھو۔ پھر اس کی چھوٹی چھوٹی گول ٹکیاں بنا کر بیلن کے ساتھ
ہموار کر لو اور کسی ٹین کے ٹکڑے پر جما دو۔ اور کسی سوئی یا کانٹے سے بسکٹ
پر جا بجا متعدد سوراخ کر دو۔ اور بھٹی میں رکھ کر بھٹی کا منھ بند کر دو۔
تھوڑی دیر میں بسکٹ تیار ہو جائے گا؛

اگر بسکٹ میٹھا بنانا منظور ہو تو پانچ تولے گھی کو ایک سیر میدے
میں ایک سیر شکر کا شیرہ بنا کر ملا دو۔ اور گرم پانی سے گوندھو۔ پھر بطریق
مذکورہ بالا بسکٹ بنا لو۔ اور استعمال کرو۔ بعض لوگ بجائے میدے کے سوجی
استعمال کرتے ہیں اور بعض لوگ انڈے بھی ڈالتے ہیں۔ جن کی ترکیب ذیل میں
درج ہے۔

سوجی ایک پاؤ۔ گھی پانچ تولے۔ شکر آدھ چھٹانک۔ خمیر ایک تولہ۔
دودھ بقدر حاجت۔ سوجی میں شکر گھی اور خمیر ڈال کر خوب ملو۔ اور پھر دودھ
کے ساتھ گوندھو اور اوپر لکھی ہوئی ترکیب کے موافق بسکٹ بنا لو۔ اگر انڈے
بھی ڈالنے ہوں تو اس طرح بناؤ۔

میدہ آدھ سیر۔ شکر آدھ سیر۔ گلاب دو تولہ۔ پسا ہوا کشنیز ایک تولہ۔

گھی دو چھٹانک - انڈے سات عدد -

پہلے چھ انڈوں کو میدے شکر - گھی - کشنیز اور گلاب ملاکر آپس میں خوب یک جان کرو - لیکن کشنیز کے سفوف کو ایک ہی دفعہ نہ ڈالو - بلکہ کئی دفعہ کر کے تھوڑا تھوڑا چھڑک کر ملاؤ - پھر گوندھ لو - اور جس قسم کے بسکٹ بنانے چاہو گول یا چوڑی یا تکونے وغیرہ وغیرہ اسی قسم کے سانچے میں بھر دو - پھر ایک باقی ماندہ انڈے کو خوب متھ کر جب اُس کی زردی اور سفیدی خوب یک جان ہو جائے تھوڑا تھوڑا ہر ایک پر مل کر باقی ماندہ قدرے قدرے شکر چھڑک دو - اور بطریق مذکورہ نرم آنچ کی بھٹی میں ڈالکر تیار کر لو - جب تیار ہو جائیں تو نکال لو - لیکن اسی طرح پڑے رہنے دو - ان کو مت ہلاؤ - جب بھٹی بالکل ٹھنڈی ہو جائے تو پھر اسی طرح بھٹی میں رکھ دو - اور ساری رات پڑے رہنے دو - صبح کو نکال لو - اور استعمال کرو - نہایت اعلے قسم کے بسکٹ تیار ہو جائیں گے -

پنجیری یا ملیدہ - سوجی ایک سیر - گھی ایک پاؤ - پستہ - بادام - کشمش - کھوپرہ ایک ایک چھٹانک - مصری آدھ پاؤ - شکر سفید تین پاؤ - پہلے سوجی کو گھی میں بھونو - جب ہلکے بادامی رنگ کا ہو جائے - اوتار لو - اور قدرے سرد ہونے پر شکر ملا دو - اور ساتھ ہی میوہ باریک کتر کر ملاؤ - اور خوب ملو - پھر استعمال کرو - نہایت خوش ذایقہ ملیدہ تیار ہو گا -

اسی طرح جو مالیدہ تیار کرنا چاہو کر لو - اور میوے وغیرہ کا ڈالنا اپنی اپنی مرضی اور توفیق پر منحصر ہے - جتنا دل چاہے ڈالو - اگر روٹی کا مالیدہ بنانا ہو تو گرم گرم روٹی کو ملو - اور پھر اس میں موافق طبیعت اور حیثیت کے میوے وغیرہ ڈال دو - لیکن گھی کچا ہی ملاؤ -

چاول

چاولوں کے لئے ہدایات

جب چاولوں کو پکانا چاہو۔ تو پکانے سے پیشتر چاولوں کو دھو لینا ضروری ہے۔ اور دھونے کے بعد دس پندرہ منٹ تک ان کو بھگو رکھنا چاہئے بھگونے سے پیشتر ان میں سے کنکر مٹی وغیرہ جہاں تک ممکن ہو سکے پہلے چن لو۔ اور بھگونے سے پہلے دھو لو۔ اگر بھگونے کے بعد دھوئے جائیں گے۔ تو چاول نرم ہو جانے کے سبب سے ٹوٹ جائیں گے۔

بھگونے اور دھونے سے یہ فائدہ ہوگا کہ اُن کی میل کچیل اتر جائے گی۔ اور اگر خدانخواستہ کوئی مٹی کی ڈھیلی وغیرہ چننے میں رہ گئی ہو۔ تو وہ پانی میں گل کر ٹوٹ جائے گی۔ چاولوں کو از کم تین پانی ضرور اچھی طرح مل مل کر دھونا چاہئے بھگونے سے ایک فائدہ یہ بھی ہوگا۔ کہ چاول پک کر خوب بڑھیں گے۔ اور اُن کی کنّی اچھی طرح مر جائے گی اور اگر دھونے کے ساتھ ہی چاول پکنے کیلئے دھر دیئے جائیں اور ان کو بھگویا نہ جائے تو ایک تو چاول بڑھینگے نہیں۔ دوسرے کچھ اینٹھے سے رہ جائیں گے۔ اس بات کا خیال بھی ضرور رکھو کہ اگر چاول موٹے ہوں تو اُن کو زیادہ دیر تک بھیگے نہ رہنے دینا چاہئے۔ کیونکہ موٹے چاول زیادہ عرصہ بھیگے رہنے سے پکنے میں ٹوٹ جائیں گے۔ اور اچھی طرح کھل کر نہیں پکیں گے اور ساتھ ہی پکنے میں ٹوٹ جائیں گے۔ ہاں اگر پرانے چاول ہوں تو اُن کا زیادہ دیر بھیگے رہنے میں چنداں ہرج نہیں ہے۔ جہاں تک ممکن ہو سکے پرانے چاول استعمال کرنے چاہئیں۔ کیونکہ نئے چاولوں کی نسبت پرانے چاول بہتر ہوتے ہیں۔ یہ بھی یاد رکھو کہ ہمیشہ پانی اندازے کے موافق ڈالو۔ اگر زیادہ پانی ڈالا جائے گا تو چاول زیادہ گل کر مالیدہ ہو جائیں گے۔ اور اگر کم ڈالا جائیگا

تو کچے رہنے کے باعث پھر اور پانی ڈالنا پڑے گا۔ جس سے چاول اینٹھ جاتے ہیں اور اچھی طرح نہیں کھلتے چاولوں کو کم ازکم اتنے پانی میں بھگونا چاہیئے کہ چاول اچھی طرح ڈوب جائیں۔ اگر کم پانی میں بھگوئے جائیں گے۔ تو پکنے میں خرابی واقع ہوگی۔ کچھ چاول تو پک جائیں گے اور کچھ کچے رہیں گے۔ جن کے پکنے پر پکے ہوئے چاول بالکل گل کر مالیدہ ہو جائیں گے۔

خشکہ

خالی سادہ پکے ہوئے چاولوں کو خشکہ کہتے ہیں۔ اور اُس کے پکانے کی دو ترکیبیں ہیں۔

(۱) ہدایات مذکورہ بالا کے مطابق چاولوں کو دھونے کے بعد بھگو دینا پھر برتن میں چاولوں کے وزن سے ڈھائی گنا زیادہ پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو۔ جب پانی اچھی طرح کھولنے لگ جائے تو چاول ڈال دو۔ اور کرچھی سے ہلا دو۔ تین چار جوش آنے کے بعد چاولوں کے ایک دو دانوں کو چٹکی سے مل کر دیکھو۔ اگر ایک کنی رہ گئی ہو تو فوراً برتن کے منہ پر کوئی کپڑا باندھ کر اُتار لو اور اولٹ لو تاکہ زائد پانی جس کو پیچھ کہتے ہیں نکل جائے۔ جب ساری کی ساری پیچھ نچڑ جائے تو پھر چاولوں کو نرم آنچ پر دم دے دو۔ چند منٹ کے بعد وہ کنی گل جائے گی پھر جس طرح چاہو استعمال کرو۔

(۲) چاولوں کو دھو کر بھگو دو۔ اور پتیلی میں چاولوں کے وزن سے دوگنا پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو۔ جب پانی اچھی طرح کھولنے لگے۔ چاول ڈال کر چمچے کی ڈنڈی سے ہلا دو۔ اور پتیلی کا منھ بند کر دو۔ جب پانی کی سرسراہٹ کی آواز نہ آئے تو گھی گرم کر کے ڈال دو اور دم دے دو۔

نوٹ۔ کبھی چاول اوپر سے جلدی گل جاتا ہے۔ لیکن اُس کا جگر کچا رہتا ہے۔ اِس لیئے انہیں جوش آنے کے بعد دو چار دانوں کو چٹکی سے

مل کر دیکھا جاتا ہے - دیکھنے کے وقت چاول کے اندر کا کچّا حصّہ سخت سخت معلوم ہوتا ہے - اُس سختی مائل حصّے کو چاول کی کنی کہتے ہیں - جس کو دم لینے سے پہلے دیکھ لیا جاتا ہے کہ کنی زیادہ تو نہیں ہے - اگر زیادہ ہو تو پانی اور ڈال دینا چاہئے تاکہ گل جائے باقی ماندہ کنی جس کو دم دینے سے پہلے دیکھ لینا ضروری ہوتا ہے دم کے ساتھ گل جاتی ہے اگر سارے کے سارے چاول کو گلا کر دم دیا جائے گا تو خراب ہو جائیں گے - نہ تو اچھی طرح کھلیں گے اور ساتھ ہی ان کے ملیدہ ہو جانے کا خطرہ رہتا ہے -

دم دینے کا یہ مطلب ہوتا ہے کہ چاول کی باقی ماندہ کنی گل جائے - جس کی ترکیب یہ ہے کہ چولھے میں سے جلی ہوئی لکڑیاں نکال لی جاتی ہیں - صرف کوئیلوں کی نرم آنچ رہنے دی جاتی ہے - پتیلی کا منھ اس طرح بند کر کے کہ اندر کی ہوا باہر نہ آنے پائے - اور نہ باہر کی ہوا اندر جا سکے - چولھے پر رکھ دیتے ہیں - اور تھوڑی سی آنچ انگاروں کی پتیلی کے ڈھکنے پر رکھ دیتے ہیں - تاکہ نیچے اوپر دونوں طرف سے چاولوں کو سینک پہنچ جائے - اور تھوڑا بہت چاولوں میں ملا ملایا پانی جذب ہو جائے

بعض امیر لوگ پانی میں لونگ والائچی ڈال کر جوش دیتے ہیں - اور پھر چاول ڈالتے ہیں - پہلی ترکیب سے خشکہ پکاتے ہیں - گھی اس وقت لگاتے ہیں - جب کہ دم دینے کے بعد چاولوں کو ٹھنڈا کرنے کے لئے کسی کھلے منہ کے برتن مثلاً سینی وغیرہ میں ڈالتے ہیں - اور بعض لوگ پیچھ نچوڑنے کے بعد گھی ڈال کر دم دیتے ہیں - دوسری ترکیب میں دم دینے سے پہلے پانی کی سرسراہٹ جاتی رہنے کے بعد گھی ڈالا جاتا ہے - لیکن بعض لوگ پتیلی میں گھی وغیرہ ڈال کر اس کے ساتھ لونگ والائچی وغیرہ ڈال دیتے ہیں - جب گھی اچھی طرح گرم ہو جاتا ہے تو تھوڑا سا پانی ڈال دیتے ہیں - پھر باقی مناسب وزن کا پانی ڈال کر جوش آنے کے بعد چاول ڈالتے ہیں - اور سرسراہٹ جاتی

رہنے کے بعد دم دے دیتے ہیں۔ دم دینے کے ساتھ گھی ڈالنے سے پہلے پانی کو گھی کا بگھار لگا لینا بہتر ہے۔

بعض غریب دیہاتی لوگ۔ کنگنی۔ سوانک۔ باجرہ وغیرہ کے چاول بھی پکاتے ہیں۔ اور ان کی ترکیب بھی یہی ہے۔

کھچڑی

دال اور چاولوں کو ملا کر چاولوں کی طرح پکانے کا نام کھچڑی ہے۔ لیکن کھچڑی پر سے پیچھ نہیں اوتاری جاتی۔ بلکہ جس طرح خشکہ پکانے کی دوسری ترکیب درج کی گئی ہے۔ اُسی طرح اتنا ہی پانی ڈالا جاتا ہے۔ جس میں کھچڑی اچھی طرح پک جائے۔ اور پیچھ اوتارنی نہ پڑے۔ کھچڑی میں بھی دگنا پانی پڑتا ہے۔ دال اور چاولوں کی مقدار اپنی مرضی پر منحصر ہے۔ بعض لوگ برابر ڈالتے ہیں۔ اور بعض دال کم ڈالتے ہیں۔ عام طور پر کم دال ہی ڈالی جاتی ہے۔ مثل مشہور ہے۔ ؎

پنج دو دُ بنی کھچڑی پانی دونا پا ‏ ‏ ‏ ‏ گڑ بڑ گڑ بڑ جان کرے بیٹھوں اگن بجھا

چاول تین حصہ۔ دال دو حصے۔ پانی دس حصے۔ نمک حسب ذائقہ۔ پہلے دال اور چاولوں کو اچھی طرح چُن چُنا کر حسب ہدایات بالا دھو کر بھگو لو۔ اور پھر دیگچی میں پانی اور نمک بقدر ذائقہ ڈال کر کھولنے دو۔ جب جوش آنے لگے تو کھچڑی کو ڈال کر چمچے سے ہلا دو۔ جس وقت پانی کی سرسراہٹ زائل ہو جائے۔ اور گڑ بڑ گڑ بڑ کرنے لگے تو آگ نیچے سے کھینچ لو۔ اور پتیلی کا منہ اچھی طرح بند کر کے دم دے دو۔ دم دینے کے ساتھ ہی حسب خواہش یا مقدار گھی ڈال دو۔ دم دینے کے بعد اوتار کر ٹھنڈے کر کے نوش کرو۔ بعض لوگ کھچڑی کے اوپر دہی بھی ڈال کر کھاتے ہیں جو اپنی اپنی توفیق کی بات ہے۔

کھچڑی میں عام طور پر دال چھلکوں سمیت ڈالی جاتی ہے۔ اور جو لسنی

دال چاہے ڈالو۔ اگر چنوں کی دال ڈالنی منظور ہو۔ تو دال کو چاولوں سے پہلے پتیلی میں ڈال دو۔ جس وقت دال آدھ گل ہو جائے۔ اُس وقت چاول ڈال دو۔ کیونکہ چنوں کی دال بمقابلہ دوسری دالوں کے ذرا دیر میں گلتی ہے۔ اس واسطے اگر آدھ گل دال میں چاول ڈالے جائیں گے۔ تو دال چاولوں کے ساتھ ہی گل جائیگی۔

بھنوان کھچڑی

دال اور چاولوں کو دُھو دھا کر بھگو رکھو۔ بعدازاں پتیلی میں حسب توفیق گھی ڈال کر گرم کرو۔ اور ساتھ ہی پیاز کتر کر ڈال دو۔ جب پیاز گلابی رنگ کا ہو جائے۔ تو پھر الائچی کے دانے سیاہ مرچ اور لونگ (اگر دل چاہے) ڈال دو۔ اور ہلا کر ذرا ڈھانک دو۔ پھر جس قدر پانی ڈالنا ہو معہ نمک ڈال دو۔ جب پانی گرم ہو جائے تو کھچڑی بھی ڈال دو۔ اور حسب طریق مندرجہ بالا پکالو۔ بعض لوگ بھنواں کھچڑی میں کچھ دودھ بھی ڈالا کرتے ہیں۔ لیکن جسقدر دودھ ڈالا جانا ہے اتنا ہی پانی کم کردو۔ تاکہ چاول نرم نہ ہونے پائیں۔

یاد رھے کہ اگر بیمار کے لئے کھچڑی پکانی ہو۔ تو ذرا پانی زیادہ ڈالو۔ کیونکہ بیمار کے لئے نرم غذا فائدہ مند ہوتی ہے۔

بونٹ کی کھچڑی

بونٹ ہرے کچے چنوں کو کہتے ہیں۔ اس کے پکانے کی ترکیب قریباً وہی ہے جو کہ عام طور پر کھچڑی پکائی جاتی ہے۔ صرف اس قدر فرق ہے کہ پہلے ڈوڈیوں میں سے چنوں کے دانے نکال کر اُن کو کسی برتن میں اس طرح ملو کہ اس کا اوپر کا چھلکا اتر جائے۔ لیکن دانہ ٹوٹنے نہ پائے۔ پھر اُن کو دھو کر ذرا سا پہلے جوش دے لو۔ اور بعدازاں حسب معمول کھچڑی پکالو۔ اکثر لوگ ہرے چنوں کا چھلکا نہیں اوتارتے اور اسی طرح ذرا جوش دے کر پکاتے ہیں۔ بعض لوگ پہلے جوش بھی

نہیں دیتے - لیکن بہتر یہی ہے کہ پہلے جوش دے لیا جائے -

اکثر لوگ ثابت چنوں کی کھچڑی پکاتے ہیں - اور پکانے سے کم از کم دس گھنٹے چنوں کو بھگو رکھتے ہیں تا کہ وہ نرم ہو جائیں - اور چاولوں کے ساتھ بآسانی گل جائیں ثابت چنوں کی کھچڑی میں اگر معمولی دیسی سیاہ چنوں کی بجائے سفید کابلی چنے ڈالے جائیں تو کھچڑی زیادہ مزیدار ہو جاتی ہے۔

قیمہ کھچڑی

ہندوستان کے علاقہ میں اس کھچڑی کو تہذیبی کھچڑی کہتے ہیں اور یہ سب تکلف ہی تکلف ہے - ترکیب اس کی یوں ہے -

چاول ادھ سیر - دال مقشر ادھ سیر - قیمہ ادھ سیر - آلو پاؤ بھر - گلاب تولہ زعفران چار ماشہ - ہلدی نصف تولہ - دھنیا تولہ - زیرہ تولہ - لونگ بیس عدد لہسن و پیاز کی ایک دو معمولی گٹھیاں - سیاہ مرچ ۶ ماشہ - ادرک قدرے - دودھ پاؤ بھر - نمک حسب ذائقہ - مرچ سرخ ۶ ماشہ -

پہلے ہلدی - مرچ - دھنیا - لہسن پیاز کو پانی ڈال کر باریک کسی سل بٹے پر پیس لو - پھر پتیلی میں گھی ڈال کر پیاز ڈالو - اور سرخ کرو - پھر پسا ہوا سارا مصالحہ اور نمک ڈالکر بھونو - پھر قیمہ دھوکر ڈال دو اور گلالو -

قیمہ پک جانے پر اوتار کر علیحدہ رکھ لو - اور صرف چاولوں کو قدرے نمک ڈالکر ادبالو - اور دو کنی رہ جانے پر اوتار لو - پھر اسی طرح دال کو جوش دے کر ذرا آدھ گل اوتار لو - پھر آلوؤں کو ادبالو - اور چھیل کر موٹے موٹے ٹکڑے کرکے رکھ لو پھر قیمہ چولھے پر رکھو - اور ساتھ ہی ابلی ہوئی دال اور آلو ملا کر اچھی طرح ہلاؤ اگر ممکن ہو تو قدرے گھی ڈال کر بھون لو - پھر اوتار لو - اسکے بعد کسی دوسری پتیلی میں پہلے تھوڑے سے ابلے ہوئے چاول ڈالکر اوپر تھوڑا سا قیمہ جو دال اور آلو ملا کر تیار رکھا ہو بچھا دو - پھر اوپر تھوڑے سے چاول ڈال دو - اور پھر اسکے اوپر قیمہ علے ہذا القیاس تہ بتہ چاول اور قیمہ باحتیاط تمام ڈالو - پھر پاؤ بھر

دودھ ڈال کر پتیلی کا مُنہ اچھی طرح کپڑا دے کر بند کر دو۔ تاکہ بھاپ نہ نکلنے پائے اسکے بعد کچھ اوپر اور کچھ نیچے دھکتے ہوئے کوئلے رکھ کر دم دے دو۔ دم آجانے کے بعد کیسر کو گلاب میں پیسکر اوپر ڈال دو۔ اور پھر اُسی طرح منھ بند کر کے دس پندرہ منٹ تک دم دیدو۔ بعدازاں مزے کے ساتھ کھاؤ۔

پلاؤ بے گوشت

تقریبًا پاؤ بھر گھی کو پتیلی میں ڈالکر گرم کرو۔ اور ساتھ ہی لونگ و الائچی کے دانے ڈال دو۔ جب گھی کڑکڑانے لگے تو ادرک اور کشنیز کو پیس کر گھی میں اچھی طرح بھونو۔ مصالح اچھی طرح بھن جانے پر سیر بھر چاول بھی ڈال دو۔ جو دھونے کے بعد بھگو کر پہلے پاس ہونے چاہئیں۔ تھوڑا عرصہ چمچے سے چاولونکو ہلاتے رہو پھر چاول گلنے کے موافق پانی اور حسب ذائقہ نمک ڈال کر چاولوں کو حسب معمول پکالو۔ تیار ہوجانے پر دم دینے سے پہلے ایک ماشہ زعفران پیس کر ڈال دو۔ اور قدرے ثابت مرچ سیاہ بھی ڈالو۔ تاکہ چاولوں کی بادی کا اثر زائل ہوجائے۔ اور چاولوں کا رنگ خوشنما ہوجائے۔ اگر شیرین پلاؤ پکانا ہو تو شکر سفید کا اُسی قدر شربت ڈالو۔ شیرین پلاؤ میں لوگ عام طور پر ساوگی۔ گری۔ بادام سونف۔ اور زیرہ وغیرہ بھی ڈالتے ہیں۔ اگر ان چیزوں کا ڈالنا منظور ہو تو گری کو باریک کتر کر بادام کی گری نکالکر ساوگی سیاہ مرچ وغیرہ میں ملاکر صاف کر کے پاس رکھ لو۔ جب دم دینے لگو۔ تو اُس وقت انکو پتیلی میں ڈال دو۔ اور چمچے کی ڈنڈی کے ساتھ ہلا دو۔ تاکہ چاولوں میں مل جائیں۔ بعض غریب لوگ جو گوشت ڈالنے کی توفیق نہیں رکھتے بڑیاں وغیرہ ڈالتے ہیں۔

پلاؤ معمولی

سیر بھر چاولوں کو چن پھٹک کر دھو کر بھگو کر رکھدو اور سیر بھر گوشت کو

دو تین پانی دھو کر اس قدر پانی ڈالکر کہ گوشت گل جانے کے بعد ذرا سا پانی بچا رہے چولھے پر چڑھا دو۔ اور نمک پیاز کی سالم دو گٹھیاں۔ لہسن کی ثابت دو گٹھیاں ڈالو۔ اور گشنیز تین تولہ کسی کپڑا میں باندھ کر پوٹلی بناؤ اور گوشت میں ڈالدو جب گوشت گل جائے تو اُتار لو۔ اور گوشت کی بوٹیوں کو علیحدہ کسی برتن میں ڈھانک کر رکھدو۔ گوشت گلنے کے بعد باقی پانی جو پتیلی میں رہ جائے۔ اُس کو یخنی کہتے ہیں۔ یخنی کو بھی علیحدہ رکھ لو۔ پیاز اور لہسن کی جو گٹھیاں اور گشنیز کی پوٹلی کو بھی ہاتھ میں نچوڑ نچوڑ کر اُن کا عرق علیحدہ کر لو۔ اور گودا پھینک دو پھر چاولوں کو اس قدر اوبال لو کہ اس میں دو کنیاں رہ جائیں تب اوتار لو۔ اور اور پیچھ نچوڑ لو۔ اور بغیر دم دینے کے فوراً کسی کھلی چنگیر یا سینی میں بکھیر دو۔ تاکہ ہوا لگ کر جلد سرد ہو جائیں۔ اور جو کنیاں چاولوں کی گلنی باقی رہ گئی ہیں۔ وہ نہ گلنے پائیں۔ پھر ایک اور پتیلی میں تقریباً پاؤ بھر گھی گرم کرو۔ اور کچے پیاز کے لچھے کتر کر گھی کو خوب کڑکڑاؤ۔ جس وقت پیاز ہلکا گلابی رنگ کا ہو جائے تو دو بڑی الائچیوں کے دانے اور گرم مصالحہ ملا کر دردرا کر کے گھی میں ڈالدو۔ اور پیاز و لہسن کی گوشت کے ساتھ گلی ہوئی گٹھیوں کا جو عرق نچوڑ کر رکھا ہوا ہے چھینٹا دے کر معمولی سا بھون لو۔ اور پھر اُس میں چاول چھوڑ دو۔ اور اوپر سے یخنی ڈال کر پتیلی کا منھ ڈھانک لو۔ اور نیچے نرم آنچ رکھو۔ ایک دو دفعہ چمچے کی ڈنڈی کے ساتھ ہلا دو۔ تاکہ سارے چاولوں کو یکساں آنچ پہنچ سکے۔ اور چاول اُسی یخنی میں اچھی طرح گل جائیں۔ جب دیکھو کہ اب چاولوں میں ایک کنی باقی رہ گئی ہے تو کسی کپڑے کو پانی میں تر کر کے نچوڑ کر پتیلی کے منھ پر دے کر اوپر سے کس کر ڈھکنا دیدو تاکہ اندر کی بھاپ باہر نہ نکلنے پائے نیچے سے آنچ بند کر دو۔ اور اوپر نیچے صرف کوئلوں کی آنچ رہنے دو۔ جب دم آجائے تو اُتار لو۔ اور اُس میں گوشت کی بوٹیاں ملا دو۔

بعض لوگ یخنی ڈالنے کے ساتھ ہی بوٹیاں بھی چاولوں میں ملا جلا کر ڈالدیتے ہیں

یخنی پلاؤ

حسب طریق مذکورہ سیر بھر چاولوں کو دھو دھا کر بھگو رکھو۔ اور سیر بھر گوشت میں تین سیر کے قریب پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو۔ گوشت میں پیاز اور لہسن کی دو دو گٹھیاں ثابت ڈال دو۔ اور قریباً تین تولے کشنیز کسی کپڑے میں باندھ کر پوٹلی بناؤ۔ اور وہ بھی گوشت میں ڈال دو۔ جب گوشت گل جائے تو اوتار لو۔ اور یخنی کو علیحدہ باحتیاط تمام رکھ لو۔ اور بوٹیوں کو علیحدہ رکھو۔ پیاز اور لہسن اور دھنئے کو نچوڑ کر ان کا عرق علیحدہ رکھو۔ پھر دوسری پتیلی میں پاؤ بھر گھی ڈالکر اس میں پیاز کی ایک گٹھی کتر کر ڈالدو۔ جب پیاز سرخ ہو جائے تو دو بڑی الائچیوں کے دانے اور گرم مصالحہ دردرا کر کے گوشت کی بوٹیوں پر چھوڑ کر پتیلی میں ڈال دو اور اچھی طرح بھولو۔ اور پیاز لہسن اور کشنیز کا جو عرق علیحدہ رکھا ہوا ہے اُسکا ساتھ ساتھ چھینٹا دیتے جاؤ۔ اگر گوشت اچھی طرح بھننے سے پہلے یہ عرق ختم ہو جائے تو اب یخنی کا چھینٹا دے دے کر بھولو۔ جب گوشت اچھی طرح بھن جائے۔ تو یخنی کو ڈال کر جوش آنے پر چاول ڈال دو۔ اور پتیلی کو ڈھانک دو۔ نیچے نرم آنچ رکھو۔ جب پتیلی میں یخنی کی بالکل خفیف سرسراہٹ رہ جائے تو تھوڑا سا ادرک چھیل کر باریک کتر کر ڈال دو۔ اور آنچ کھینچ لو۔ پتیلی کا منھ بند کر کے اوپر کوئلے رکھدو۔ لیکن یہ احتیاط رہے کہ جس قدر کوئیلوں کی آنچ پتیلی کے نیچے ہو۔ اتنی ہی اوپر ہونی چاہیئے۔ تقریباً آدھ گھنٹے کے بعد جبکہ اچھی طرح دم آجائے۔ تو اوتار لو۔ اور نوش کرو۔

یہ بات یاد رکھنی چاہیئے کہ سیر بھر چاولوں کے لئے دو سیر یخنی کی ضرورت ہوتی ہے۔ اگر یخنی کم ہو۔ تو اُس میں اس قدر پانی ڈال دو۔ کہ اُسکا وزن دو سیر ہو جائے۔

پلاؤ آب جوش

اول دو گٹھی لہسن دو گٹھی پیاز اور دو تولے بھر کشنیز کو کسی سل پر باریک پیسو
پھر تقریبًا تین چھٹانک گھی دو گٹھی پیاز کے لچھے کتر کر بھونو۔ اور سرخ ہو جانے پر
آدھ پاؤ دہی اور پسا ہوا لہسن پیاز اور دھنیا ملا کر اس گھی میں ڈالو۔ اور ذرا ہلاؤ
تاکہ بھن جائے۔ بعد ازاں سیر بھر گوشت کو اچھی طرح صاف کر کے دھو دھا کر
حسب ذائقہ نمک ملا کر ڈال دو۔ اور پانی کے چھینٹے دے دیکر خوب بھونو۔ بھننے کے
بعد اس قدر پانی ڈالو۔ کہ گوشت گل جائے۔ اور ڈھانک دو۔ پھر سیر بھر چاول
کو حسب ہدایات دھو کر بھگو رکھے ہوں۔ چڑھا دو۔ اور قدرے نمک بھی ڈال دو۔
جب چاولوں کے پکنے میں تین کنیاں باقی رہ جائیں تو فورًا پیچھ نچوڑ لو۔ اور چاولوں
کو کسی کھلی چنگیر یا سینی میں بکھر دو۔ اتنے عرصے میں گوشت بھی گل گیا ہوگا جب
دیکھو کہ گوشت گلنے کے بعد قریبًا پاؤ بھر یا اس سے کچھ کم شوربا باقی رہ گیا ہے
تو اتار کر علیحدہ رکھ لو۔

جب تین کنی کے چاول اور گوشت تیار ہو جائیں۔ تو زیرہ دو تولے سیاہ مرچ
ایک تولہ۔ لونگ بیس عدد۔ الائچی کلان ۵ عدد۔ کشنیز دو تولے کو دردرا سا کر کے
چاولوں میں ملا دو۔ اور دوسری پتیلی میں آدھے چاول بچھا دو۔ ان کے اوپر
بھنا ہوا گوشت اور مصالحہ رکھ دو۔ اور اوپر باقی آدھے چاول ڈال دو۔ اور
اوپر گوشت کا لعاب یعنی یخنی جو قریب پاؤ بھر کے ہوگی ڈال دو۔ پھر ایک چھٹانک
کشمش لے کر ایک چھٹانک گھی میں پھیلاؤ۔ اور وہ گھی بھی مع کشمش کے ڈال دو
جب یہ سب کچھ کر چکو۔ تو تب چمچہ کی ڈنڈی سے چاولوں میں جا بجا پتیلی کے تلے تک
چھید کر دو۔ اور ہلکی آنچ پر دم دے دو۔ یہ غذا بڑی مقوی غذا ہے۔ خصوصًا
موسم سرما میں بڑی ہی مفید ہے۔

صندلی پلاؤ

اول سیر بھر چکنے گوشت کی ڈھائی سیر پانی میں حسب طریق مذکورہ یخنی نکالو اور علیحدہ رکھ لو۔ پھر تھوڑا سا پیاز اور لہسن کی ثابت چھلی ہوئی تریوں کو تقریباً ایک چھٹانک گھی میں سرخ کرو۔ جب اچھی طرح سُرخ ہو جائیں۔ تو کسی سل بٹے پر باریک پیس کر علیحدہ پاس رکھ لو۔ پھر تھوڑا سا پیاز اور لیکر قریباً تین چھٹانک گھی میں سُرخ کرو۔ اور پھر سیر بھر چاولوں کی مقدار کا گرم مصالحہ اور گوشت کی بوٹیاں ڈال دو۔ اور یخنی کے ساتھ جو تیار لہسن اور کشنیز ڈالا گیا تھا۔ اُس کے عرق کے ساتھ گوشت کو بھونو۔ جب وہ عرق ختم ہو جائے تو پھر تقریباً آدھ پاؤ دہی پھینٹ کر اُس کے چھینٹے دے کر گوشت کو اور بھونو۔ یہاں تک کہ گوشت سرخ ہو جائے۔ پھر اُن میں بھون کر پیسا ہوا لہسن اور پیاز ملا دو۔ اور یخنی بھی ڈالدو۔ جب ذرا جوش آجائے تو چاولوں کو دھو دھا کر جو پاس بھگو رکھے ہیں۔ ڈالدو۔ سرسراہٹ کم ہونے پر دم دے دو۔ اور پھر اوتار کر نوش کرو۔ سیر بھر چاولوں کے لئے دو سیر یخنی کی ضرورت ہوتی ہے۔ اگر یخنی دو سیر سے کم ہو تو اس قدر پانی اور ڈال دینا چاہیئے۔ کہ دو سیر وزن جو چاولوں کے پکنے کے لئے کافی ہوتا ہے۔ پورا ہو جائے۔ جب یہ پلاؤ پک کر تیار ہوگا تو اُسکا رنگ صندلی ہوگا۔

نارنجی پلاؤ

سیر بھر چاولوں کو حسب معمول دھو دھا کر اوبالو۔ اور جب تین کنی پانی باقی گلنے میں رہ جائیں تو فوراً اوتار کر پیچھ نچوڑ لو۔ اور کسی چنگیر وغیرہ میں پھیلا دو۔ اور ساتھ ہی دارچینی اور گرم مصالحہ کو درورا ساکر کے چاولوں میں ملا دو۔ پھر تھوڑا سا پیاز اور کچھ لہسن کی چھلی ہوئی تریاں باریک پیسکر پاس رکھو اور تھوڑا سا پیاز آدھ پاؤ گھی میں ڈال کر سرخ کرو۔ پیاز کی رنگت بادامی ہو

جانے پر دھو دھا کر گوشت ڈال دو۔ اور خوب بھونو۔ پسا ہوا لہسن پیاز اور کچھ دھنیا بھی ملا دو۔ اور بھونتے وقت پانی کے چھینٹے دیتے جاوٗ۔ حسب ذائقہ نمک بھوننے کے وقت ڈال لو۔ کہ گل جائے۔ پھر جب گوشت بالکل گل جائے اور پانی خشک ہووے تو اوتار لو۔ اور پھر دوسری پتیلی میں ابلے ہوئے چاولوں میں سے آدھے چاول ڈالکر اُس کے اوپر بھنا ہوا گوشت رکھ دو۔ اور ایک طرف چاولوں میں نالی سی بنا کر اس میں بنا ہوا نارنج[لہ] بھر دو۔ پھر باقی نصف چاول اوپر پھیلا دو اور گوشت کے باقی ماندہ لعاب اور مصالحہ وغیرہ میں تقریباً آدھ پاوٗ پانی ملا کر اوپر چھڑک دو۔ اور چمچے کی ساتھ تقریباً بیس پچیس چھید کر دو۔ پھر کسی کپڑے کی چارتہ بنا کر پتیلی کے منہ کے اوپر رکھو۔ اور تھالی اوپر رکھ کر دبا دو۔ تاکہ بھاپ کسی طرف سے نہ نکل سکے۔ نیچے نرم آنچ کر دو۔ جب چڑچڑ کی سی آواز پتیلی سے آنے لگے تو آگ بند کر کے صرف کوئلوں کی آنچ رہنے دو۔ اور کچھ کوئلے پتیلی کی تھالی کے اوپر رکھ دو۔ تاکہ دونوں طرف ایک جیسا سینک پہنچے۔ اور بھاپ تھالی سے ٹکرا کر سرد ہو کر پانی بن کے پھر چاولوں میں پڑ کر ان کو نرم نہ کر دے۔ چند منٹ کے بعد دم کھول دو۔ نارنجی پلاوٗ اعلےٰ قسم کا تیار ہو گا۔

[لہ] نارنج بنانے کی ترکیب۔ تازہ پکی ہوئی نارنگی کا چھلکا آدھ سیر۔ مغز بادام آدھ پاوٗ۔ مغز پستہ آدھ پاوٗ۔ الائچی خورد ایک چھٹانک۔ مصری ایک سیر۔ پانی ایک سیر۔ ترکیب۔ نارنگی کے چھلکوں کو یہاں تک چھیلتے ہیں کہ اندر کی سفیدی جاتی رہتی ہے اور سرخی سی نظر آنے لگتی ہے۔ پھر اُن کو باریک کترتے ہیں۔ اس اثنا میں بادام اور پستہ کو پانی میں بھگو رکھتے ہیں۔ تاکہ اُن کے چھلکے بآسانی اتر سکیں۔ پھر نارنج کو پانی میں ڈال کر جوش دیتے ہیں۔ جب پانی زرد نکل آتا ہے تو اُسکو پسا لیتے ہیں اسی طرح سے ہر بار تازہ پانی ڈالکر کم از کم تین بار پساتے ہیں۔ پھر مصری کا گاڑھا قوام کر کے بادام پستہ الائچی اور ابلا ہوا نارنج ملا دیتے ہیں۔ اور ذرا سی آنچ دیتے ہیں جب زیادہ گرم ہو جائے تو اتار کر رکھ لیتے ہیں۔ نارنج تیار ہوتا ہے۔ تو ضرورت کے وقت کام میں لاتے ہیں

ایک دیگچی میں تین رنگ

اگر تین مختلف قسم کے پلاؤ ایک ہی دفعہ ایک ہی دیگچی میں پکانے ہوں۔ تو حسب معمول یخنی تیار کرو۔ اور گوشت کو علیحدہ اچھی طرح معہ مصالحہ وغیرہ بھون لو پھر چاولوں کو جو دھوئے دھائے بھگو کر پاس رکھے ہوں۔ جوش دو۔ جب دوکنی باقی گلنے والی رہ جائیں۔ تو پیچھ نچوڑ کر ان کو پھیلا دو۔ پھر تھوڑے سے لہسن اور پیاز کو گھی میں بھون کر سل بٹہ پر باریک پیس لو۔ اور قدرے زعفران بھی الگ پیس لو۔ اس کے بعد ابلے ہوئے چاولوں کے تین حصے کر لو۔ اور ایک حصے میں زعفران ملا کر۔ دوسرے میں لہسن اور پیاز پسا ہوا ملا کر۔ اور تیسرے کو یونہی خالی رہنے دو۔ اور ان تینوں حصوں کے نصف نصف چاول باحتیاط تمام پتیلی میں علیحدہ علیحدہ رکھ لو۔ اور ان پر یخنی کا بھنا ہوا۔ تھوڑا تھوڑا گوشت اور مصالحہ ڈال دو۔ پھر باقی ماندہ نصف نصف چاول علے الترتیب اُن پر بچھا دو۔ اسی طرح اگر زیادہ ہوں۔ تو تہ بر تہ رکھتے چلے جاؤ۔ اور درمیان گوشت اور مصالحہ ڈالتے رہو۔ اوپر یخنی چھڑک کر پتیلی کا منہ بند کر کے نرم آنچ پر اوپر نیچے سے دم دے دو دم آجانے کے بعد منھ کھول کر کسی بڑی چنگیر یا سینی میں باحتیاط تمام نکال لو مگر خیال رکھو کہ تینوں قسم کی ڈھیریاں آپس میں ملنے نہ پائیں۔ اور یہی سب سے بڑی احتیاط ہے۔

قورمہ پلاؤ

سیر بھر چاول لے کر دھو کر بھگو لو۔ پھر پیاز کے باریک لچھے کتر کر گھی میں بھونو۔ سرخ ہو جانے پر چمچہ سے نکال کر علیحدہ رکھ لو۔ اور باقیماندہ گھی میں دھو کر گوشت سیر بھر ڈال دو۔ اور حسب ذائقہ نمک ڈالکر گلنے کے موافق پانی ڈال دو جب گل جائے تو لہسن چھیل کر اس کو کسی سل بٹہ پر پیس لو۔ اور گوشت میں ڈال کر پانی کے

چھینٹے دے کر بھولو۔ اور ساتھ ہی بھنی ہوئی سُرخ پیاز جو پہلے علیحدہ رکھ لی گئی تھی نصف ہاتھ سے مل کر ڈال دو۔ بھن کر سرخ ہو جانے پر تھوڑا سا پانی اور ڈال کر ایک دو جوش دے کر اوتار لو۔ پھر چاولوں کو جوش دو۔ اور تین کنی رہ جانے پر پیچھ نچوڑ لو۔ پھر گرم مصالحہ اور باقی تلے ہوئے پیاز چاولوں میں ملادو۔ پھر گوشت اور چاولوں کو کسی دوسری پتیلی میں تہ برتہ دو تین تہوں میں رکھ کر اوپر آدھ پاؤ دہی ڈالدو۔ اور پتیلی کا منہ بند کر کے آنچ دیدو۔ سوں سوں کی آواز آنے پر آنچ بند کر کے اوپر نیچے دم دے دو۔ اور دس منٹ کے بعد اوتار کر دم کھولدو قورمہ پلاؤ تیار ہے۔

بعض بیبیاں بترکیب بالا گوشت کو علیحدہ تیار کر کے رکھ لیتی ہیں اور تقریباً آدھ پاؤ گھی میں پیاز کی ایک گٹھی بھون کر نکال لیتی ہیں اور پھر گرم مصالحہ ڈالتی دیتی ہیں۔ جب خوشبو آنے لگتی ہے تو چاول بھی ڈال دیتی ہیں۔ اور اُن کو بھون ہیں۔ جب چاول اُس میں نیم بریان ہو جاتے ہیں۔ تو تقریباً دو سیر پانی ڈال دیتی ہیں۔ تاکہ وہ گل جائیں۔ دم آنے میں تھوڑی سی کسر باقی رکھ کر چاولوں کو اوتار لیتی ہیں۔ اور بہ طریق مذکورہ بالا گوشت اور چاولوں کو تہ برتہ رکھتی ہیں۔ اور سب سے اوپر پاؤ بھر دودھ کا چھینٹا دیکر پتیلی کا منہ بند کر کے نرم آنچ پر دم دے دیتی ہیں۔ اس ترکیب سے پکا ہوا پلاؤ نہایت لذیذ ہوتا ہے۔

بریانی

نصف تولہ دھنیاں اور دو گٹھیاں لہسن اور پیاز کی لے کر خوب باریک پیسو پھر نمک بقدر ذائقہ ملا کر سیر بھر گوشت کی بوٹیوں پر اچھی طرح مل دو۔ بعد ازاں پاؤ بھر گھی لے کر گرم کرو۔ اور اس میں الائچی کلاں دو عدد۔ اور بیس لونگ ڈال دو جب لونگ پھول جائیں تو گوشت بھی ڈال دو۔ پھر رفتہ رفتہ دہی بھی آدھ پاؤ کے قریب ڈال دو۔ اور بھون کر گلنے کے مطابق پانی چھوڑ دو۔ جب گلنے کے قریب ہو

تو چاولوں کو بھی جو دھوئے دھائے اور بھگوئے ہوئے رکھتے ہیں ڈالدو۔ اور دو سیر سے کچھ کم پانی اور ڈال دو۔ جب چاول گل جانے کے قریب ہوں۔ تو آدھ پاؤ ملائی کو پاؤ بھر دودھ میں ملاکر اور صافی میں چھان کر چاولوں میں ڈالکر اوپر سے زعفران بقدر ۲ ماشہ پیس کر چھڑک دو۔ اور دم دے دو۔ دس پندرہ منٹ کے بعد دم کھول کر حسب مرضی کھالو۔

بیضہ پلاؤ

(۱) دس انڈے لے کر اُن کو پانی میں اوبالو۔ اور چھیل کر پاؤ بھر گھی میں ثابت انڈوں کو ہی سُرخ کرو۔ پھر ثابت گرم مصالحہ مناسب مقدار میں ڈال کر چاولوں کو بھی ساتھ ڈالدو۔ اور بھونو۔ جب چاول نیم بریاں ہو جائیں۔ تو حسب ذائقہ نمک اور دو سیر پانی ڈال کر برتن کا منہ بند کردو۔ جب دم دینے کا وقت آئے تو دم دے دو۔ اور پھر مزے سے کھاؤ۔

(۲) بعض بیبیاں اس طرح پکاتی ہیں۔ کہ دو گٹھی لہسن اور دو گٹھی پیاز ۶ ماشہ دھنیاں۔ ۶ ماشہ سرخ مرچ ان تینوں کو اول باریک پیس لیتی ہیں پھر دو گٹھی پیاز کے لچھے کتر کر گھی میں بھونتی ہیں۔ اور پسا ہوا مصالحہ بھی ڈال دیتی ہیں۔ مصالحہ بھن جانے پر انڈوں کو توڑ توڑ کر ڈال دیتی ہیں۔ اور اُن کو خوب ہلاکر یک جان کر کے گھی میں بھونتی ہیں۔ جب انڈے بھن کر کھیل بن جاتے ہیں تو اوتار کر رکھ لیتی ہیں۔ اور خشکہ اوبالتی ہیں۔ دو کنی رہ جانے پر پیچھ نچوڑ لیتی ہیں۔ اور پھر گرم مصالحہ کو دردرا ساکر کے چاولوں پر بکھیر دیتی ہیں۔ پھر تہ بر تہ یعنے اول چاول پھر بھنے ہوئے انڈے دو تین تہوں میں رکھ دیتی ہیں پھر قریبًا آدھ پاؤ گھی میں چار لونگ کڑ کڑا کر چاولوں کے اوپر اس گھی کو چھڑک دیتی ہیں۔ اور پھر تھوڑے سے پانی کا چھینٹا دے کر پتیلی کا منہ بند کر کے نیچے اوپر کوئلوں کی آنچ دے کر دم دے لیتی ہیں۔ اور قریبًا دس منٹ کے بعد دم کھول

دیتی ہیں۔ بس تیار ہے۔ کھانا نہایت لذیذ ہوتا ہے ؛

پلاؤ گاجر

(۱) گاجروں کو چھیل کر لمبی لمبی چھانکیں بنالو۔ اور گھی میں تل لو۔ پھر چاول اور گرم مصالحہ گھی میں ڈال کر بھونو۔ جب چاول نیم بریاں ہو جائیں۔ تو گلنے کے مطابق پانی ڈالکر جوش دو۔ جب چاولوں کو ایک دو جوش آجائیں)۔ تو تلی ہوئی گاجروں کی بھانکیں بھی چھوڑ دو۔ اور دم دے دو۔ نہایت لذیذ ہوتا ہے۔

(۲) چاول اور گاجریں آدھ آدھ سیر۔ گھی آدھ پاؤ۔ پیاز ایک گٹھی۔ زیرہ ایک تولہ۔ لونگ دس عدد۔ سیاہ مرچ تین تولہ۔ نمک حسب ذائقہ۔

ترکیب۔ اوّل گاجروں کو چھیل کہان کے کیل نکالو۔ اور پھر انگلی کے برابر گاجروں کے ٹکڑے کرلو۔ اور اوبالو۔ پھر کسی دوسری پتیلی میں چاولوں کو اوبالو۔ دوکنی رہ جانے پر نچوڑ لو۔ اور پھر گھی میں پیاز سرخ کرکے مصالحہ ڈال دو۔ اور ایک دو مرتبہ ہلا جلا کر چاول اور گاجریں ملا کر دس پندرہ منٹ کے لئے دم دے دو۔ بعد ازاں استعمال کرو ؛

طاہری

طاہری بھی ایک قسم کا پلاؤ ہی ہے۔ فرق صرف اس قدر ہے کہ پلاؤ میں گوشت پڑتا ہے۔ اور طاہری میں گوشت بھی اور سبزی بھی۔ ترکیب اس طرح ہے کہ اوّل ایک گٹھی پیاز۔ لہسن۔ ہلدی۔ دھنیا۔ سرخ مرچ کو کسی سل بٹہ پر باریک پیس لو۔ پھر پتیلی میں گھی ڈال کر ایک گٹھی پیاز کتر کر ڈال دو۔ اور خوب سرخ کرو۔ پھر پسا ہوا مصالحہ اور نمک ڈال دو۔ اور پانی کے چھینٹوں سے بھونو۔ جب مصالحہ اچھی طرح بھن جائے تو گوشت کو دھو دھا کر پتیلی میں ڈال دو اور بھونو۔ اور خوب سرخ کرو۔ پھر آدھ سیر کے قریب پانی ڈالکر گلنے دو۔ لیکن اس قدر

پانی ڈالو کہ گوشت بالکل گل نہ جائے۔ بلکہ کسی قدر سخت رہے بعد ازاں گرم مصالحہ کو دردرا ساکر کے گوشت میں ڈالدو۔ اور دو تین پانی کے چھینٹے دے کر بھونو۔ اسکے بعد جونسی سبزی آلو۔ اروی۔ بڑیاں۔ کدّو۔ وغیرہ وغیرہ جو کچھ بھی ڈالنا ہو چھیل صاف کر کے ڈالدو۔ اور بھونو۔ پھر اس قدر پانی ڈالو کہ سبزی آدھ گل ہو جائے۔

جب دیکھو کہ سبزی آدھ گل ہو گئی ہے تو چاول بھی ڈالدو۔ اور اسقدر پانی اور ڈال دو کہ چاولوں سے ذرا کم ایک انگل پانی اوپر رہے۔ پھر برتن کا منھ بند کردو۔ اور نرم آنچ دیتے جاؤ۔ جب چاول گل جائیں۔ تو دم دے دو۔ اور آنچ بند کردو۔ اور اوپر نیچے کوئلے دیدو۔ پندرہ منٹ کے بعد نوش جان کرو۔

بعض غریب بہنیں بغیر گوشت کے بھی طاہری پکاتی ہیں۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ پہلے مصالح کو اچھی طرح بھون کر سبزی کو بھونتی ہیں۔ جب آدھ گل ہو جائے تو چاولوں کو بھی چھوڑ دو۔ پک جانے پر دم دے دو۔ اور بس تناول کرو؂

زردہ

اول سیر بھر چاولوں کو چن چنا کر دھو دھا کر بھگو ڈالو۔ پھر پتیلی میں ڈھائی سیر پانی ڈال کر چار تولہ پسی ہوئی ہلدی کی پوٹلی بنا کر پانی میں ڈال دو۔ اور جوش دو جب پانی پکنے لگے تو اس پانی کو چھان لو۔ تاکہ اگر ہلدی کا کوئی ذرّہ پوٹلی سے چھن کر پانی میں آ گیا ہو۔ تو نکل جائے۔ اور پوٹلی کو پھینکدو۔ چھنے ہوئے پانی میں چاول ڈال کر چولھے پر رکھو۔ آدھ گل ہو جانے پر پیچھ نچوڑ ڈالو۔ اور کسی کھلے برتن میں بکھیر دو اور اوپر عرق لیموں چھڑک دو۔ تاکہ رنگت ذرا کھل جائے۔ اگر عرق لیموں نہ مل سکے تو ذرا سا امچور لے کر اس کو پانی میں بھگو رکھو۔ اور ان کو مل کر چھان کر وہی پانی ڈالو۔ پھر تھوڑا سا سادہ پانی چاولوں پر ڈالدو کہ کھٹائی وغیرہ کا اثر نکل جائے اسکے بعد پاؤ بھر پانی میں سے اس قدر کم و بیش کہ اس پانی میں چاولوں کی باقی کنی گل جائے [illegible] ڈال کر گرم کرو اور کسی دوسرے برتن میں گھی گرم

کر کے الائچی اور لونگ ڈالو۔ لونگ پھول جانے پر کھانڈ کا شیرہ اُس میں ہلا دو۔ اور خوشبو وغیرہ کے لئے زعفران کو عرق گلاب یا کیوڑہ میں ڈالکر شیرے میں ڈالدو۔ پھر ذرا گرم کر کے چاولوں کو بھی ڈالدو۔ اور چمچے کی ڈنڈی سے ہلا جلا دو۔ تھوڑی سی آنچ کے بعد دم دے دو۔ بس زردہ تیار ہے۔

زیادہ تکلف کرنا ہو۔ تو بادام۔ پستہ۔ ورق۔ کشمش۔ میوہ وغیرہ دم دینے کے وقت اور ڈال دو۔ بعض لوگ ہلدی کی بجائے رنگ ڈالتے ہیں لیکن ہلدی کا ڈالنا بہتر ہے ؞

سفیدہ

سفیدہ بھی زردے کی طرح ہی پکایا جاتا ہے۔ چاولوں میں معمولی کنی رکھ کر خشکہ کی طرح اوبال لو۔ اور پھر بطریق مذکورہ بالا زردہ کے پکا لو ؞

گجریلا

بعض غریب لوگ جو زیادہ میٹھا خرچ کرنے کی توفیق نہیں رکھتے وہ گاجریں ڈال لیتے ہیں۔ جس کو گجریلا کہا جاتا ہے۔ اس کی ترکیب یہ ہے کہ اوّل گاجروں کو کدوکش کر لیا جاتا ہے۔ پھر ان کو ادھ گلا کر کے چاول ڈال دیتے ہیں۔ اگر میوہ وغیرہ ڈالنا ہو تو وہ بھی ساتھ ہی ڈالا جاتا ہے۔ اور ذرا نرم رکھ کے پکاتے ہیں چونکہ گاجروں کا میٹھا کافی نہیں ہوتا۔ اسلئے اگر ضرورت ہو تو ایک سیر گاجروں میں ایک پاؤ کھانڈ ڈالنی مناسب ہے ؞

متنجن پلاؤ

متنجن بالکل قورمہ پلاؤ کی طرح پکایا جاتا ہے۔ اِسلئے اس کو دوبارہ نہیں لکھا جاتا۔ صرف اس قدر فرق ہے کہ بنا ہوا نارنج جس کی ترکیب نارنجی پلاؤ کے ضمن میں

لکھی جا چکی ہے۔ قورمہ۔ پلاؤ کی تہ میں زیادہ رکھا جاتا ہے ؎

کھیر

ایک چھٹانک چاولوں کو دھو دھا کر ایک سیر دودھ میں ڈالدو۔ اور نرم آنچ پر رکھ دو۔ تاکہ چاول آہستہ آہستہ پکتے رہیں۔ اوپلوں کی آگ ہو تو سب سے بہتر ہے۔ گاہے گاہے چمچے سے ہلاتے رہو۔ جب چاول گل کر دودھ میں مل جائیں تو ایک پاؤ مصری یا کھانڈ ڈال دو۔ اور خوب ہلا جلا کر ایک جوش دے کر اوتار لو۔ کھیر تیار ہے۔ اگر کوئی خوشبو یا میوہ وغیرہ ڈالنا ہو تو یہ اپنی مرضی اور توفیق پر منحصر ہے۔ جب کھانڈ ڈالو تو اُسکے ساتھ ہی یا ذرا بعد ڈالدو۔

بعض غریب بہنیں چاولوں کو پہلے پانی میں اوبال لیتی ہیں۔ اور ایک دو کنی رکھ کر پیچھ نچوڑ لیتی ہیں۔ اور پھر دودھ میں ڈالکر کھیر پکاتی ہیں۔ اس طرح ایک تو دودھ کم خرچ ہوتا ہے۔ دوسری کھیر بھی زود ہضم تیار ہوتی ہے۔ بعض بیبیاں دودھ کم کرنے کے لئے پانی بھی ڈال دیتی ہیں۔ اور جس قدر پانی ڈالتی ہیں اتنا ہی دودھ کم کر دیتی ہیں۔ لیکن اِس سے بہتر یہ ہے کہ چاول اوبال کر ڈالے جائیں

رس کی کھیر

ایک سیر گنے کا رس نکال لو۔ اور چھان لو۔ تاکہ میل اور گنے کے تنکے وغیرہ نکل جائیں۔ پھر چولھے پر چڑھا دو۔ جوش آنے پر جس قدر میل وغیرہ اوپر آئے اوتار لو۔ اور اُس وقت تک میل اوتارتے رہو۔ جب تک کہ اس پر سفید جھاگ نہ آجائے سفید جھاگ آنے پر اوتار لو۔ اور ٹھنڈا کر کے پھر چھان لو۔ پھر اُسکو چولھے پر چڑھا دو۔ اور سیر بھر رس میں آدھ پاؤ چاول ڈالدو۔ آہستہ آہستہ پکنے دو۔ یک جان ہو جانے پر اوتار لو۔ اور ٹھنڈی کر کے کھاؤ۔ بہتر ہے کہ رات کو پکاؤ۔ اور صبح کو کھاؤ۔ قدرے سونٹھ اور کالی مرچ ڈالنا بہتر ہے۔

بعض بیبیاں رس میں کچھ دودھ بھی ڈال دیتی ہیں۔ اس سے ایک تو یہ فائدہ ہے۔ کہ کھیر کا رنگ سفیدی مایل ہو جاتا ہے۔ دوسری زود ہضم ہو جاتی ہے۔ اگر رس کی کھیر میں کچھ مناسب گھی بھی ڈال لیا جائے۔ تو چنداں مضایقہ نہیں ہے ؛

انڈوں کی کھیر

چھٹانک بھر چاولوں کو دھوکر سیر بھر دودھ میں پکاؤ۔ جب آدھ گل ہو جائیں تو سات انڈوں کو توڑ کر خوب پھینٹو۔ اور ان کی زردی اور سفیدی یکجان کر کے چاولوں میں ڈالدو۔ جب چاول اور انڈے دونوں یک جان ہو جائیں تو ایک پاؤ کھانڈ ڈالو۔ کھیر کی طرح گاڑھی ہونے پر اوتار لو۔ اگر میوہ اور خوشبو وغیرہ ڈالنی ہو تو اوتار کر ڈالدو۔

کھیر شلغم

ایک سیر میٹھے چھلے ہوئے شلغم لیکر اُن کو کدوکش کرو۔ اور پھر گرم پانی میں ڈال دو۔ جب اچھی طرح جوش آجائے اور شلغم گل جائیں۔ تو کسی چھلنی یا کپڑے میں ڈالکر خوب نچوڑو۔ اور جب آخری دفعہ نچوڑو تو پھر ٹھنڈا پانی ڈالکر ایک دفعہ اور نچوڑ لو۔ اس کے بعد دو سیر دودھ کو چولھے پر چڑھا دو۔ جب کھولنے لگے تو شلغم ڈالدو۔ اور چمچے سے خوب ہلاتے رہو۔ جب کھیر کی مانند گاڑھا ہو جائے تو ایک پاؤ کھانڈ ڈالکر دو تین جوش اور دے دو۔ اور پھر اوتار لو ؛

فرنی

قریباً پاؤ بھر عمدہ باریک چاولوں کو دھوکر ایک گھنٹہ تک بھگو رکھو۔ پھر پانی صاف نکال کر کسی صاف کپڑے پر پھیلا دو۔ جب پانی خشک ہو جائے تو کسی الیسی

کونڈے یا سِل بٹہ پر جس میں نمک مرچ نہ رگڑا گیا ہو پیس لو۔ اور پانچ سیر دودھ
میں ملا کر چولھے پر چڑھاؤ۔ اور جوش دو۔ لیکن چمچہ برابر چلاتے رہو۔ دودھ کو ساکن
نہ ہونے دو۔ جب گاڑھی ہونے لگے تو آدھ سیر کھانڈ ڈال کر چمچہ سے خوب اچھی
طرح ہلاؤ۔ جب دو تین جوش میٹھا ڈالنے کے بعد آجائیں تو اوتار لو۔ اور دو (۲)
تولے کیوڑہ ڈال کر منھ بند کر دو۔ تھوڑے سے عرصہ کے بعد رکابی میں فرنی نکال لو
اور اگر دل چاہے تو اوپر ورق لگا لو۔ اور پستہ کی ہوائی چھڑک دو۔

سیویاں

پتیلی میں اچھا کھلا پانی ڈالکر جوش دو۔ جب اچھی طرح کھولنے لگے تو بھنی
ہوئی سیویاں ڈالکر چمچے کی ڈنڈی سے الٹ پلٹ کر دو۔ ایک دو ابال آجانے کے
بعد ایک آدھ سیوی نکال کر دیکھو۔ اگر گل گئی ہوں تو اوتار لو۔ ورنہ ایک دو (۲)
جوش اور آنے دو۔ جب چولھے سے اوتارو۔ تو کسی بڑی سی چھلنی یا ٹوکری میں
پتیلی کو الٹ دو۔ اور کچھ عرصہ اسی پر پڑا رہنے دو۔ تاکہ سارے کا سارا پانی نچڑ
جائے۔ بعد ازاں کسی چنگیر یا سینی وغیرہ میں سیویاں الٹ دو اور ہاتھ سے گھی
لگا لو۔ اور اوپر سے میٹھا ڈال کر نوش کرو۔ بعض لوگ کھاتے وقت میٹھے کے ساتھ
ہی دودھ بھی ڈال لیتے ہیں۔ اور یہ اپنی اپنی توفیق ہے۔

میٹھی سیویاں

ایک سیر کھانڈ یا شکر کا گاڑھا شیرہ بناؤ۔ اور رکھ لو۔ بعد ازاں حسب طریق
مندرجہ بالا ایک سیر بھنی ہوئی سیویاں ابالو۔ جب دیکھو کہ آدھ گل ہو گئی ہیں
تو لیبا لو۔ اور پھر سیویوں کو کھانڈ کے شیرے میں ڈالکر دم دے دو۔ دم آنے
کے بعد استعمال کرو۔ نہایت خوش ذائقہ ہوں گی۔ جب شیرے میں آدھ گل سیویوں
کو ڈالو تو اُسکے ساتھ ہی گھی بھی ڈال دو۔ اور اگر دم دینے کے بعد ہاتھ سے گھی چپڑ لو

تو تمہاری مرضی۔ لیکن بہتر یہی ہے کہ دم دینے کے بعد گھی بھی ڈالا جاوے۔

سیویوں کا زردہ

ایک سیر بلریک بھنی ہوئی سیویاں لیکر ایک پاؤ گھی میں اچھی طرح بھونو جب سرخ ہوجائیں تو ڈیڑھ سیر دودھ میں تین پاؤ شکر سفید گھولکر ڈالدو۔ اور تقریباً دو ماشے زعفران پیس کر چھڑک دو۔ اور ذرا تیز آنچ دے دو۔ جب پک جائیں تو پستہ الائچیاں وغیرہ حسب توفیق جو کچھ ڈالنا چاہو ڈالدو۔ اور تقریباً دو (۲) تولے کیوڑہ بھی خوشبو کے لیئے ڈالدو۔ معمولی دم دینے کے بعد نوش کرو؛

سالن و ترکاریاں

دال پکانے کا طریقہ نہایت آسان ہے۔ سیر بھر دال میں تولہ بھر سرخ مرچ نمک دو تولہ۔ اور ہلدی قریباً تین ماشے پڑتی ہے۔ اوّل دال کو چن چناکر دھو ڈالو۔ اور بھگو رکھو۔ بعد ازاں سیر بھر دال کے لیئے قریباً سوا سیر پانی ہانڈی میں ڈال کر چولھے پر چڑھا دو۔ اور نمک مرچ ہلدی کوٹ کر یا پیسکر ڈال دو۔ دال خواہ ٹھنڈے پانی میں ڈالو۔ خواہ گرم ہونے پر یہ اپنی مرضی پر منحصر ہے جب دال اور پانی مِل جائے۔ تو ایک دو دانے چٹکی میں مل کر دیکھو۔ اگر گل گئی ہو تو اوتار کر بگھار لو۔

بگھار لگانے کا یہ طریقہ ہے کہ حسب توفیق کرچھی میں گھی ڈالکر گرم کرو۔ اور پیاز یا لہسن کے لچھے کتر کر ڈالدو۔ جب پیاز کا رنگ سرخ ہو جائے۔ تو گھی کو معہ پیاز دال میں ڈالدو۔ اور ذرا ہلا دو۔ اوپر سے گرم مصالحہ ڈالو۔ بس دال تیار ہے۔

ارہر اور مسور کی دال میں اگر پکتے وقت امچور کی ایک دو پھانکیں ڈالدی جائیں تو دال مزیدار ہوجاتی ہے۔ مونگ ارہر اور مسور کی دال میں لہسن کا بگھار

ذائقہ دیتا ہے۔ باقی دالوں میں صرف پیاز کا۔ لیکن اکثر بہنیں پیاز اور لہسن دونوں کا بگھار لگاتی ہیں۔ اگر موسم ہو تو بگھار سے پہلے سبز دھنیا کتر کر ڈال دو۔

بھنواں دال

پہلے دال کو زیادہ پانی میں جوش دے کر اوبال لو۔ جب دال گل جائے۔ تو پانی نچوڑ ڈالو۔ اور دال کو الگ کسی برتن میں رکھ لو۔ پھر ہانڈی کو چولھے پر چڑھا دو۔ اور پیسا ہوا نمک۔ مرچ۔ ہلدی۔ اور پیاز ہانڈی میں ڈال کر گھی میں خوب بھونو۔ جب گھی میں مصالحہ اچھی طرح بھن جائے تو دال کو ڈال دو۔ اور پانی کے چھینٹے دے دے کر خوب بھونو۔ اور بھننے کے بعد بالکل خفیف سا پانی ڈال کر دال ملا دو۔ اور آنچ ذرا تیز کر دو۔ جب پانی خشک ہو جائے۔ تو اوتار لو۔ بھنواں دال میں پانی نہیں رکھا جاتا۔

گوشت

(۱) معمولی گوشت کا سب سے آسان طریقہ یہ ہے کہ گوشت کو دھو دھا کر صاف کر کے ہانڈی میں ڈال کر چولھے پر چڑھا دو۔ اور اس قدر پانی ڈالدو کہ گل جانے پر پانی بالکل خشک ہو جائے۔ ساتھ ہی پیسا ہوا لہسن و پیاز سرخ مرچ اور نمک و ہلدی ڈالدو۔ جب پانی خشک ہو جائے اور گوشت گل جائے تو گھی ڈالکر گوشت کو خوب بھونو۔ جب سرخ ہو جائے تو تھوڑا سا پانی ڈالکر ہلا دو۔ اور ایک دو جوش آنے پر اوتار لو۔ اگر شوربا ذرا زیادہ رکھنا ہو تو اسی قدر پانی زیادہ ڈالدو بعض لوگ صرف گوشت بھون کر اوتار لیتے ہیں۔ اور پانی وغیرہ بالکل نہیں ڈالتے یہ اپنی مرضی پر منحصر ہے۔ غریب اور عیالدار بہنیں اکثر شوربا رکھتی ہیں تاکہ گذارہ ہو سکے۔ اوپر سے گرم مصالحہ چھڑک دو۔

(۲) بعض بہنیں گوشت اس طرح پکاتی ہیں کہ اوّل گوشت کو دھو دھا کر

صاف کر کے رکھ لیتی ہیں - بعدازاں حسب توفیق ہانڈی میں گھی ڈال کر پیا ہوا مصالحہ
یعنی نمک - ہلدی پیاز - مرچ سرخ اور لہسن ڈالکر بھون لیتی ہیں مصالحہ کی سرانڈ جاتی رہنے
پر گھی ڈال کر بھون لیتی ہیں - جب گوشت سرخ ہو جاتا ہے - تو اگر شوربا کرنا ہو
تو اسقدر پانی ڈالتی ہیں کہ گوشت گلنے کے بعد مرضی کے موافق شوربا باقی رہ جائے
گل جانے پر اتار لیتی ہیں - اور گرم مصالحہ چھڑک دیتی ہیں ؛

قورمہ

قورمہ بھی معمولی گوشت کی طرح پکایا جاتا ہے - صرف اسقدر فرق ہے کہ قورمہ
بنانے کے لئے مصالحہ میں ہلدی نہیں ڈالتے - اور اوّل گھی ڈالکر صرف پیاز کو
بھون کر تھوڑا سا بھنا ہوا پیاز الگ کر لیتے ہیں - اور پھر باقی پیاز میں دوسرا
مصالحہ بھون لیتے ہیں - جب مصالحہ بھن جائے تو گوشت کو ڈال کر بھونو (بعض
بہنیں پہلے گوشت کو معمولی گوشت کی طرح پکا لیتی ہیں - اور بعض گوشت کی
دوسری ترکیب کی طرح پہلے ہی بھون لیتی ہیں) لو - اور پھر گھی میں سے نکالے
ہوئے پیاز کو دہی میں پیس کر ڈالو - اور پھر بھونو - جب اچھی طرح بھن جائے
تو اگر گوشت دوسری ترکیب کے مطابق کچا ہی ڈال کر بھون لیا ہو - تو اس قدر
پانی ڈال دو کہ گوشت گل جائے - اور خفیف سا شوربا بچ رہے - اور اگر ترکیب
اوّل کے مطابق گوشت گلا کر بھونا ہو تو صرف تھوڑا سا پانی ڈالو - اور جوش دے کر
اوتار لو - بعض امیر بہنیں ترکیب اوّل کے مطابق گوشت کو گلا کر قورمہ پکاتی ہیں
لیکن گوشت بھوننے کے بعد پانی بالکل نہیں ڈالتیں - بلکہ گھی زیادہ ڈالتی ہیں
تاکہ گھی کا ہی شوربا بن جائے - اور یہ امر اپنی ہمت پر منحصر ہے - جب تیار ہو جائے
تو حسب معمول خوشبو کے لئے گرم مصالحہ چھڑک دو - کئی امیر لوگ قورمہ میں بادام
پستہ بھی ڈالتے ہیں - اگر تمہیں بھی ڈالنا منظور ہو تو ان کو گرم پانی میں بھگو کر
اوپر کا چھلکا اوتار لو - اور دہی میں بھوننے سے پہلے ڈالدو - کئی آدمی قورمہ

ترش پکاتے ہیں۔ جس کے واسطے ترش دہی کا استعمال کرتے ہیں۔ اگر ترش قورمہ پکانا ہو تو سیر بھر گوشت میں تین پاؤ ترش دہی ڈالو۔ کئی بہنیں دہی کا زیادہ استعمال نہیں کرتی ہیں۔ اور ترشی کرنے کے لئے آلو بخارا کے دو تین دانے ڈالتی ہیں۔ اگر معمولی گوشت میں بھی آلو بخارا کے دو تین دانے ڈال لئے جائیں تو مضایقہ نہیں ہے۔ گوشت مزیدار ہوتا ہے ؀

سالم ران

اگرچہ گوشت کا ہر ایک ٹکڑا سالم پک سکتا ہے۔ لیکن عام طور پر ران کو سالم پکاتے ہیں۔ جن کے پکانے کا یہ طریقہ ہے کہ آدھ پاؤ یا اس سے کچھ زیادہ دہی لے کر کسی کپڑے میں باندھ کر لٹکا دو۔ تاکہ اس کا سارا پانی نکل جائے۔ اس اثناء میں جب کہ دہی کا پانی نچوڑنے کے لئے لٹکایا جائے۔ ران کو چاقو یا چھری سے اس قدر گود دو۔ کہ اگر اس پر کوئی چیز ملی جائے تو ساری ران میں اُسکا اثر ہو جائے۔ مگر احتیاط رکھو کہ ریشے علیحدہ نہ ہونے پائیں۔ جب ران گود لو تو پھر نمک بمقدار ذائقہ۔ آدرک۔ لونگ بیس عدد۔ سیاہ مرچ نصف تولہ۔ الائچی کلاں دو عدد۔ تلی ہوئی پیاز ایک تولہ۔ چرونجی تولہ۔ دھنیا تولہ۔ چنے کی دال بھنی ہوئی ڈھائی تولے۔ خشخاش ڈھائی تولے انجیر چار عدد۔ زیرہ نصف تولہ۔ کوٹ کر باریک کر لو۔ اتنے عرصہ میں دہی کا پانی نچڑ جائیگا۔ پھر دہی میں اس سب پسے ہوئے مصالح کو خوب ملا کر یک جان کر کے گودی ہوئی ران پر ذرا زور سے ملو۔ جب یہ کام کر چکو۔ تو پھر اس قدر فاصلے پر دو آہنی سیخیں گاڑ دو۔ کہ ان پر ران اچھی طرح آجائے۔ اور ذرا ہلانے جلانے سے گرنے کا خطرہ نہ رہے۔ پھر ران کو ان سیخوں پر رکھ دو۔ اور نیچے نرم کوئلوں کی آنچ دے دو۔ اور ران کو الٹتے پلٹتے رہو۔ اور ساتھ ساتھ تھوڑا تھوڑا گھی بھی ڈالتے جاؤ۔ جب اچھی طرح سینک جائے تو استعمال کرو۔ نہایت لذیذ ہوگی۔

اگر سالم ران کو [illegible] کرنا ہو تو اسکو [illegible] ہے۔ پلینا نہیں

چاہیئے۔ بلکہ چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیتے ہیں۔ دہی بھی نہ نچوڑو۔ صرف نمک اور
مرچوں کو پیس لو۔ اور دیگچی میں سالم ران رکھ کر گلنے کے موافق پانی ڈال دو جب
گل جائے تو آدھ سیر گھی اور آدھ سیر دہی میں بھون لو۔ اسی طرح سے سالم مرغ
پکایا جاتا ہے۔ اگر کوئی اور جانور۔ مثلاً کبوتر۔ بٹیر یا تیتر۔ وغیرہ بھی سالم کا سالم
پکانا ہو تو الائش صاف کر کے اس طریق سے پکاؤ:

قیمہ

قیمہ بھی معمولی گوشت کی طرح پکایا جاتا ہے اور وہی اسکا مصالحہ ہے جو سارے
گوشت میں ڈالا جاتا ہے البتہ بھوننے کے وقت تلی ہوئی پیاز کو دہی میں پیس کر
ملاؤ۔ اور گھی میں بھوننے کے بعد دہی میں بھونو۔ اگر میتھی وغیرہ خوشبو کے لئے ڈالنی
ہو تو بھوننے کے بعد ڈال دو۔ اگر کوئی سبزی مثلاً مٹر یا بوٹ یا آلو وغیرہ قیمہ میں
ڈالنے مقصود ہوں تو بھوننے کے بعد جو کچھ اس میں ملانا ہو۔ ملا دو۔ اور گلنے کے
موافق پانی ڈالدو۔ بعد ازاں جب پک کر تیار ہو جائے تو گرم مصالحہ چھڑک دو۔
بعض امیر ہہنیں قیمہ میں انڈے بھی ڈالتی ہیں۔ اس کی ترکیب یوں ہے کہ
جب قیمہ گلنے کے قریب آجائے تو جس قدر انڈے ڈالنے ہوں ایک ایک کر کے
توڑ کر ڈالتے جاؤ۔ اور اچھی طرح ہلاتے رہو۔ جب سب انڈے کھیل ہو جائیں
تو پھر دہی ڈالکر بھونو:

سری پائے

بعض غریب لوگ جو گرانی کے زمانہ میں گوشت خریدنے کی توفیق نہیں رکھتے سری
پائے منگا لیتے ہیں۔ کیونکہ یہ گوشت کی نسبت ذرا سستے آجاتے ہیں۔ اسکے بنانے
کی ترکیب یہ ہے کہ اول سری اور پاؤں کے بال صاف کرو۔ بعد ازاں دھو دھا کر
بوٹیاں بنوا کر معمولی گوشت کی طرح پکا لو۔ اگر نرم آنچ پر زیادہ عرصہ تک پکاؤ۔

تو بہت مزیدار ہوگا۔ بالوں کو صاف کرنے کی ترکیب یہ ہے۔

(۱) راکھ کو پانی میں گاڑھا گھول کر سری اور پاؤں پر مل دو۔ پھر گرم بھوبل میں بقدر پونا گھنٹہ دبا دو۔ بعدازاں نکال کر کسی تیز نوکدار شئے مثلاً چاقو یا چھری سے کھرچ ڈالو۔ سب بال اتر جائیں گے۔ بعدازاں دھو کر بوٹیاں بنالو۔

(۲) دہکتے ہوئے کوئلوں پر رکھدو۔ اور الٹی پلٹی رہے۔ چند منٹوں میں تمام بال سڑ جائیں گے۔ اور صاف ہو جائیں گے۔ بعدازاں پانی میں دو تین دفعہ دھو کر کسی سخت کپڑے کے ساتھ رگڑ کر صاف کرلو۔ اور پھر دو تین پانی دھو کر بوٹیاں بنالو۔ اور حسب معمول پکاؤ۔ کئی بیبیاں بھنی بھنائی سری اور پائے قصائی کے ہاں سے منگا لیتی ہیں۔

کوفتے

اول ڈبل روٹی کے ایک توسی کو آدھ پاؤ دودھ میں بھگو رکھو۔ پھر دہی اور ادرک کے سوا باقی مصالحہ کو باریک پیس لو۔ اگر تقریباً نصف تولہ ادرک مصالحہ میں بھی پیس لی جائے تو اچھا ہوگا۔ پھر دودھ میں بھگوئی ہوئی ڈبل روٹی بھی پیس لو۔ اور قیمے کو الگ کسی سل بٹہ پر بہت باریک پیسو۔ سبز مرچ اور پودینہ اگر خوشی ہو تو کتر کر ملا دو۔ بعدازاں تھوڑی سی دہی کے ساتھ قیمہ کو بھونو۔ اور تھوڑا سا دہی بھوننے سے پہلے قیمہ میں ملالو۔ اور پسا ہوا مصالحہ ڈالکر پھر اچھی طرح بھونو۔ علاوہ اس مصالحہ کے جو سالم ران میں لکھا جا چکا ہے۔ تقریباً دو تولے بھنے ہوئے چنے کی گریاں بھی پیس کر ملالو۔ (بعض لوگ بیسن ملاتے ہیں) جب قیمہ اور مصالحہ دہی میں بھن جائے اوتار کر ہاتھوں سے گول گول کوفتے بنائیں۔ اور چند منٹ کے بعد حسب معمول سادہ گوشت کی طرح پکالو۔ مگر احتیاط رکھو کہ کوفتے ٹوٹنے نہ پائیں۔ کوفتے جتنے زیادہ نرم ہوں گے اتنے ہی لذید اور اچھے ہونگے۔ اگر کوفتوں میں کوئی سبزی وغیرہ ڈالنی ہو تو کوفتوں کو قدرے سخت رکھو۔

سبزی گوشت

گوشت کو حسب معمول سادہ گوشت کی طرح گلا کر بھون لو۔ بعد ازان جونسی سبزی ملانی ہو کتر کر چھیل کر ملا دو۔ اور گلنے کے موافق پانی ڈالدو۔ بعد ازان گل اور پک جانے پر اوتار لو۔ اور گرم مصالحہ چھڑک دو:

خالص سبزی

سبزی ترکاری کئی قسم کی ہے۔ لیکن ان کے پکانے کی ترکیب عموماً یکسان ہے۔ اسلیئے ہر ایک سبزی پکانے کے علیحدہ علیحدہ طریقہ لکھنے کی ضرورت نہیں۔ البتہ کریلے ایسے ہیں جو ذرا محنت سے بنتے ہیں۔ ان کا ذکر علیحدہ کر دیا جاتا ہے۔

(۱) کوئی سبزی ہو۔ صاف کر کے چھیل چھال کر کتر کر رکھ لو۔ بعد ازان ہانڈی میں گھی حسب توفیق ڈال کر نمک مرچ ہلدی پیاز اور ادرک خوب پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھونو۔ مصالحہ بھن جانے پر سبزی ڈال دو۔ اور بھونو۔ پھر گلنے کے موافق پانی ڈالدو۔ اور گل جانے پر اوتار لو۔ مصالحہ گرم چھڑک دو:

کریلے

اول کریلوں کو چھیلو۔ بعد ازاں اُن کو درمیان سے چاقو کے ساتھ چیر دو اور ان پر پسا ہوا نمک چھڑک کر تھوڑی دیر کے بعد خوب مل کر نچوڑ دو۔ اس طرح دو تین دفعہ خوب زور سے مل مل کر پانی نکالو۔ تاکہ کڑواپن دور ہو جائے۔ بعد ازان حسب معمول دوسری سبزیوں کی طرح پکالو۔ اگر کریلوں میں قیمہ وغیرہ ڈالنا ہو تو اسکو پہلے بنا رکھو۔ جب کریلوں کو صاف اور پکانے کے قابل کر لو۔ تو کریلوں میں قیمہ یا اور جو کچھ بھرنا چاہتے ہو۔ بھر کر اوپر سے کسی دھاگے سے لپیٹ دو۔ تاکہ نکل نہ سکے۔ بعد ازاں گھی میں حسب معمول پکالو:

انڈے

انڈے پکانے کی دو ترکیبیں ہیں۔ اوّل اُبال کر۔ دوسرے توڑ کر۔

(۱) اگر اوبال کر پکانے ہوں۔ تو اول انڈوں کو پانی میں ڈال کر چولھے پر چڑھا دو۔ جب پانی اچھی طرح کھولنے لگے۔ اور تین چار جوش آجائیں۔ تو سمجھ لو۔ کہ انڈے اُبل گئے ہیں۔ بعد ازاں پانی سے نکال کر ان کو ٹھنڈا ہونے پر چھیل لو۔ اور چھلے ہوئے انڈوں کو حسب معمول پہلے مصالحہ میں بھون کر بعد ازاں انڈوں کو بھونو۔ اور خفیف سا شوربہ رکھ لو۔

(۲) انڈوں کو توڑ کر ان کی زردی اور سفیدی کو یک جان کر کے ملا لو۔ بعد ازاں ہنڈیا میں گھی ڈال کر مصالحہ بھونو۔ اور پھر انڈے ملا دو۔ جب کھیل ہو جائیں۔ تو اوتار لو۔ بس تیار ہیں۔

مچھلی

اول مچھلی کے چھلکے وغیرہ دور کرو۔ جب بالکل صاف ہو چکیں تو اس کے بعد پَر اور دُم کاٹ لو۔ بعض لوگ سر بھی کاٹ ڈالتے ہیں۔ پھر مچھلی کے پیٹ کی آلائش دور کر کے دو تین بار پانی میں دھوؤ۔ تاکہ اُس کی بو جاتی رہے۔ بعد ازاں آٹا مل کر دھوؤ۔ پھر ذرا سا سرسوں کا تیل ڈال کر ملو۔ اور پھر دو تین پانی میں دھوؤ بعد ازاں حسب مرضی ٹکڑے سے ٹکڑے کر لو۔ اور ان پر حسب معمول مصالحہ مل لو۔ اور تیل میں تل لو۔ امیر لوگ گھی میں تلتے ہیں۔ یہ خیال رہے کہ مچھلی کے مصالحہ میں لہسن ذرا زیادہ ڈالنا چاہیئے۔ لیکن پانی ہرگز نہ ڈالو۔ بلکہ تیل میں ہی تل کر گل جائے گی۔ اگر شوربا کرنا ہو تو مچھلی کے ٹکڑوں پر مصالحہ نہیں ملنا چاہیئے۔ بلکہ مصالحہ کو معمولی گوشت کی طرح اول بھون لو۔ بعد ازاں مچھلی ڈالکر بھونو۔ اور پھر معمولی سا پانی ڈال دو۔ بعض لوگ مچھلی کو صاف کرنے کے بعد ٹکڑے ٹکڑے نہیں کرتے۔ بلکہ سالم تلتے ہیں

کباب

سادہ کباب ۔ آدرک ایک چھٹانک ۔ پیاز ایک چھٹانک ۔ کشمنیز ایک چھٹانک
سیاہ مرچ دو تولے ۔ ان سب کو خوب باریک پیسو ۔ اور ایک سیر گوشت کے باریک
قیمہ بنوا کر اس میں ملا دو ۔ بعد ازاں سیخوں پر چڑھا کر کوئلوں کی آنچ پر سرخ کرو ۔ اور استعمال
کرو ۔ بعض خوش ذائیقہ طبعیتیں قریبًا آدھ چھٹانک دہی اور آدھ پاؤ گھی بھی
ڈالتے ہیں اسکے علاوہ انجیر ایک چھٹانک ۔ خشخاش تولہ ۔ بھنے ہوئے چنے تولہ ۔
سرخ مرچ بمقدار موافق ۔ چرونجی ۶ ماشہ ۔ الائچی کلاں ۲ عدد بھی ڈالا جاتا ہے ۔

بھڑتا

(۱) جس چیز کا بھڑتا بنانا ہو ۔ اسکو گرم بھوبل کے اندر اتنا عرصہ دبا دو کہ وہ گل کر
ملائیم ہو جائے ۔ لیکن خیال رہے کہ سڑنے نہ پائے ۔ بعد ازاں نکال کر باحتیاط تمام
اوپر کا چھلکا اوتار لو ۔ اور باقی کو خوب ہاتھوں میں مَتھ کر ۔ نمک مرچ دہی دھنیا
پودینہ حسب مرضی ملالو ۔ اور کھاؤ ؛؛

رائیتہ

گھیہ کدو کو کش کر لو ۔ بعد ازاں ابالو ۔ جب پانی سارا نچر جائے تو دہی میں زیرہ
کالی مرچ ۔ دھنیا اور نمک بقدر ذائیقہ ملا کر ابلا ہوا کدو جس میں سے پانی نچر چکا ہو ۔ ملا دو
اور کھاؤ ؛؛

ساگ

جونسا ساگ پکانا ہو اول اس کو صاف کرو ۔ اگر کوئی گھاس وغیرہ کا تنکا ہو تو نکال
دو بعد ازاں باریک کاٹ کر ابلنے کو چڑھا دو اگر نرم ہو آنچ پکاؤ اگر ساگ نرم ہو تو

پانی ڈالنے کی ضرورت نہیں لیکن اگر سخت ہو تو ذرہ سا پانی ڈال دو ساتھ ہی نمک اور مرچ بھی پیس کر ڈال دو جب ساگ اچھی طرح گل جائے تو پھر گھی ڈال کر بھون لو اگر گھی کی بجائے مکھن ڈال دیا جائے تو بہت لذیذ بنتا ہے۔

بعض ساگ گوشت میں بھی پکتے ہیں اور ان کے پکانے کا وہی طریقہ ہے۔ جو سبزی گوشت میں لکھا جا چکا ہے۔ میتھی کے ساگ میں کئی لوگ آلو بھی ڈال لیتے ہیں (نوٹ) یہ یاد رہے کہ ساگ میں ہلدی نہیں ڈالی جاتی ہے یہ بھی یاد رکھنا چاہئے۔ کہ ساگ جس قدر نرم آنچ پر پکے گا اتنا ہی لذیذ ہوگا

بعض لوگ دال میں بھی ساگ کو پکاتے ہیں لیکن بہت قلیل البتہ مونگ کی دال میں پالک کا ساگ اور ثابت مسور کی دال میں کلفہ کا ساگ عام طور پر پکایا جاتا ہے ترکیب پکانے کی بالکل معمولی اور سادہ ہے۔ پہلے دال کو گلا لو بعد ازاں جو نسا ساگ ڈالنا منظور ہو اس کو دھو دھا کر صاف کر کے دال میں ڈال دو پک جانے پر حسب مرضی گھی کا بگھار لگا لو:

خشک سبزی

کئی لوگ گاجر، شلغم، مولی، گوبھی اور سرسوں کو کتر کر سکھا لیتے ہیں اور جب ان سبزیوں کا موسم نہیں رہتا تو کبھی کبھی ان کو ہی پکا لیتے ہیں خشک سبزی کا سالن برسات میں بہت لذیذ بنتا ہے۔ اسکے پکانے کی ترکیب یہ ہے۔

جس قدر خشک سبزی مثلاً گاجر شلغم، مولی گوبھی یا ساگ وغیرہ پکانا مطلوب ہو اس کو کم از کم پانچ چھ گھنٹے پانی میں بھگو رکھو تا کہ اچھی طرح نرم ہو جائے جب پکانے کا وقت آئے تو اچھی طرح دو چار پانی دھو لو۔ اور بعد ازاں حسب معمول اگر بگھار لگا کر پکانے والی سبزی ہے تو بگھار لگا کر خوب بھونو اور سرخ ہو جانے پر گلنے کے موافق پانی ڈال کر پکا لو اگر شوربا رکھنا ہو تو قدرے پانی زیادہ ڈال دو۔

اگر خشک سبزی کو گوشت یا قیمہ میں ڈالنا ہو تو اول گوشت یا قیمے کو حسب معمول

گلاؤ۔ بعد ازاں گھی ڈال کر بھونو اور ایسا ہی خشک سبزی بھی ڈال کر بھون لو اور بطریق مذکور پکا لو۔

خشک سبزی کو عام طور پر ہوادار جگہ پر رکھو تاکہ اس میں کیڑا نہ لگ جائے۔ اور باسی نہ ہونے پائے خصوصًا برسات کے موسم میں اس بات کی زیادہ احتیاط رکھو

بڑیاں بنانے کی ترکیب

بڑیاں ہر ایک دال کی بن سکتی ہیں لیکن سب سے اچھی بڑیاں ماش کی ہوتی ہیں۔ بڑیوں کے بنانے کا سب سے آسان طریقہ یہ ہے۔

ماش سالم ۵ سیر۔ سیاہ مرچ چار چھٹانک۔ سرخ مرچ ایک پاؤ۔ کشنیز ایک پاؤ۔ زیرہ سیاہ ۲۔ چھٹانک۔ نمک پاؤ۔

اول ماش کو کم ازکم چوبیس گھنٹے اتنے پانی میں بھگو رکھو کہ ماش بھیگنے پر جب پھول جائیں تو بھی پانی اوپر تیرتا رہے۔ چوبیس گھنٹے کے بعد ماش کو دھو کر ان کے اوپر کا چھلکا اتار کر دھوپ میں بکھیر دو۔ تاکہ خشک ہو جائیں اچھی طرح خشک ہو جانے پر ان کا چکی میں موٹا آٹا پیس لو۔ بعد ازاں آٹے میں اس قدر پانی ملاؤ کہ گاڑھے سے گاڑھا نرم ہو جائے پھر اس میں نمک پیس کر ملاؤ اور پھر سرخ مرچ اور کشنیز کوٹ کر ملا دو بعد ازاں زیرہ سیاہ اور سیاہ مرچ ثابت ہی ملا دو اور دھوپ میں کپڑا اچھا کر بڑیاں ڈالتی چلی جاؤ۔

یہ طریقہ سب سے آسان ہے اس میں محنت بھی کم خرچ ہوتی ہے اور وقت بھی تھوڑا لگتا ہے پھر لطف یہ کہ بڑیاں بھی بازار کے بھاؤ سے بہت سستی پڑتی ہیں بعض بیبیاں ماش کو دھونے کے بعد دھوپ میں خشک نہیں کرتیں بلکہ کسی سل پر باریک پیسی پیس لیتی ہیں اور پھر ان کا مصالحہ ملا کر بڑیاں ڈالتی ہیں لیکن اس طریق پر پیسی پیسنے میں بڑی محنت کرنی پڑتی ہے جس میں وقت بھی زیادہ صرف ہوتا ہے۔

بعض بہنیں بڑیوں میں قیمہ یا پیٹھہ بھی ڈالتی ہیں اور یہ اپنی توفیق یا مذاق پر

منحصر ہے۔ لیکن اگر بڑیوں میں پیٹھ یا قیمہ ڈالا جائے تو اس بات کا خیال رکھنا چاہیے کہ بڑیوں کو کیڑا نہ لگنے پائے اگر پیٹھہ ڈالنا ہو تو اول پیٹھے کو کدوکش کر لو۔ اور بعد ازاں آٹے کو گرم پانی میں ملا کر مصالح اور پیٹھہ ڈال دو۔ اگر قیمہ ڈالنا ہو تو اول قیمے کو گلا کر مناسب مقدار گھی میں بھون کر ملاؤ اور بڑیاں بنا لو پیٹھے اور قیمے کا کوئی خاص وزن مقرر نہیں جس قدر دل چاہے ڈال لو اپنی اپنی مرضی پر منحصر ہے۔

بھاپ کی بڑیاں

دھلی ہوئی سیر بھر مونگ کی دال کو کم از کم تین چار گھنٹے کافی پانی میں بھگو رکھو۔ جب دال بالکل نرم ہو جائے تو سل بٹہ پر اس کی پیسی پیس لو لیکن پیٹھی پیتے وقت پانی بالکل نہ ملاؤ۔ پھر گرم مصالحہ اور بمقدار مناسب نمک مرچ ہلدی۔ کو بھی پیس کر پیٹھی میں اچھی طرح ملا دو اور بڑیاں بنا کر رکھ دو پھر کسی چوڑے سے منہ والے پتیلے کو آدھا پانی سے بھر کر چولہے پر چڑھا دو۔ اور تیز آنچ کرو۔ پتیلے کے منہ پر کوئی باریک کپڑا باندھ دو۔ جب پانی کھولنے لگے تو بڑیوں کو اٹھا کر اس کپڑے پر ڈال دو جو پتیلے کے منہ پر بندھا ہوا ہے۔ تا کہ بھاپ کی گرمی سے بڑیاں سخت ہو جائیں۔ جب بڑیاں اس قدر سخت ہو جائیں کہ زمین پر گرنے سے نہ ٹوٹیں۔ اور نہ ہی گیلی بڑیوں کی طرح پھیل جائیں تو اتار لو اور ہنڈیا میں گھی ڈال کر پیاز سرخ کر دو۔ نمک مرچ بھی ڈال دو اور خوب بھونو۔ پھر بڑیوں کو ڈال کر سرخ کرو۔ بعد ازاں گلنے کے مطابق پانی ڈال کر بڑیوں کو گلا لو اور خفیف سا شوربہ رہ جانے پر اتار کر کھاؤ۔

دہی کے بڑے

ہمارے ملک میں اس کو عام طور پر بھلّے کہتے ہیں اس کی ترکیب اس طرح پر ہے کہ اول دال ماش یا مونگ کو بھگو کر جب وہ نرم ہو جائے تو پیٹھی پیسو اور سیر بھر

دال میں چھ ماشہ یا حسب مرضی زیادہ سرخ مرچ چھ ماشے ۔ دھنیا ایک تولہ ۔ کالی مرچ ۔ لونگ ہیں عدد بڑی الائچی ایک اور نمک بقدر ذائقہ پیسکر ملاؤ اور گول گول چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر گھی یا تیل میں تل کر کچھ عرصہ ٹھنڈے پانی میں ڈال دو ۔ اور تولہ بھر سرخ مرچوں کو پیس کر ایک تولہ زیرہ ملاؤ اور دہی میں ملی ہوئی ٹکیوں پر چھڑک دو اور کھاؤ۔

گربی

ثابت مونگ کی دال انڈے ڈال کر پکانے کا نام گربی ہے ۔ اور اس کے لئے حسب ذیل مصالحہ درکار ہوتا ہے ۔

مونگ ثابت آدھ سیر انڈے آٹھ عدد پانی ڈیڑھ سیر نمک مرچ ہلدی بقدر ذائقہ پیاز دو عدد اور دھنیا ۲ ماشے لہسن کی ایک پوتھی ۔

ترکیب :۔ تمام مصالحہ کو باریک پیس لو اور ایک گٹھی پیاز مصالحہ میں پیس لو دوسری کو کتر کر رکھ لو ۔ پھر مونگ کو صاف کرکے چولہے پر چڑھا دو اور ساتھ ہی نصف مصالحہ جو پیس رکھا ہے ڈال دو ۔ جب مونگ گل جائیں تو اتار لو اور کسی دوسری پتیلی میں پاؤ بھر گھی ڈال کر چولہے پر چڑھاؤ اور پیاز کے لچھے سرخ کرو ۔ پھر باقی نصف پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھونو ساتھ ہی آٹھ انڈے توڑ کر ڈال دو جب انڈے کھیل ہو جائیں تو قریباً پاؤ بھر پانی ڈال دو ۔ پانی خشک ہو جانے پر پکے ہوئے لونگ بھی ڈال دو اور خوب ہلا جلا دو ۔ اور قریباً آدھ پانی اور ڈال دو ۔ جب پانی خشک ہو جائے تو اتار کر کھاؤ۔

کریلوں کی کڑواہٹ دور کرنا

اگرچہ کریلے پکانے کے بیان میں کڑواہٹ دور کرنے کا ایک طریقہ لکھا گیا ہے لیکن بہتر معلوم ہوتا ہے کہ ایک آدھ طریقہ اور بھی لکھ دیا جائے

(۱) کریلوں کو اتنا چھیل کر کہ ان کی سبزی جاتی رہے اور سفیدی نکل آئے سخت سرد پانی میں چھیلے ہوئے ثابت کریلوں کو دو تین بار دھو ڈالو کڑواہٹ جاتی رہے گی۔ جس قدر پانی زیادہ سرد ہوگا اتنی ہی کڑواہٹ دور ہو جائے گی یہ سب سے آسان اور عمدہ طریقہ ہے۔ لیکن یہ خیال رکھنا چاہیئے کہ چھلے ہوئے ثابت کریلے دھوئے جائیں اور زور کے ساتھ ان کو نہ ملا جائے۔ ورنہ کڑواہٹ دور ہونے کی بجائے اور بڑھ جائے گی۔ بہتر ہوگا کہ ہر بار دھونے کے ساتھ کم از کم پانچ دس منٹ کریلے سرد پانی میں پڑے رہیں۔

(۲) کریلوں کو چھیل چھال کر ٹکڑے ٹکڑے کر لو اور دھو کر ابال لو۔ پانی میں چار پانچ جوش آنے کے بعد جب کریلے گل جائیں تو اتار لو اور کریلوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈال کر سرد کر لو۔ بعد ازاں حسب معمول نمک مرچ مصالحہ کو گھی میں بھون کر کریلے ڈال دو۔ اور بھون کر نوش کرو کڑواہٹ بالکل جاتی رہے گی بعض بیبیاں کریلوں کو ابالنے کے بعد ٹھنڈے پانی میں سرد کر کے ہاتھوں میں ملتی ہیں

(۳) کریلوں کو چھیل کر چیر لو اور پسا ہوا نمک ان پر چھڑک دو۔ اور دس پندرہ منٹ تک ان کو دھوپ میں رکھ دو۔ بعد ازاں ہاتھوں میں زور سے مل کر کریلوں کا کڑوا پانی نکال دو۔ اور حسب معمول پکا لو۔

کھمبیاں

کھمبیاں صرف برسات کے موسم میں ریتلی زمین میں خود رو ہوتی ہیں اگر انکو ذرا توجہ سے پکایا جائے تو بڑی لذیذ بنتی ہیں۔

(۱) جس قدر کھمبیاں پکانی ہوں ان کو لیکر چاقو سے ٹکڑے ٹکڑے کر لو۔ اور جس قدر کھمبیاں ہوں اس سے نصف پیاز چھیل کر لچھے بنا لو۔ بعد ازاں پتیلی میں گھی ڈال کر نمک۔ مرچ ہلدی۔ کشنیز اور لہسن کی پانچ چھ تریاں گھی میں بھونو جب مصالحہ سرخ ہو جائے تو کھمبیاں اور پیاز ڈال دو اور خوب بھونو۔ پھر

گلنے کے مطابق پانی ڈال کر گلا لو

یاد رہے کہ کھمبیاں اگرچہ بظاہر بڑی نرم دکھائی دیتی ہیں۔ لیکن ذرا دیر سے گلتی ہیں۔ اس لئے پانی اس قدر ڈالو کہ گلنے کے بعد خفیف سا شوربہ بچ رہے۔

(۲) بعض امیر بہنیں کھمبیوں میں انڈے بھی ڈالتی ہیں اس کے پکانے کی ترکیب بھی وہی ہے۔ صرف اس قدر فرق ہے کہ اول انڈوں کو تھوڑے سے گھی میں کھیلیں بنالیں پھر جب مصالحہ بھون کر کھمبیاں بھون لی جائیں تو اس وقت انڈوں کی تلی ہوئی کھیلیں جو پہلے تیار کر رکھی ہیں ڈال دو اور بھون کر کھمبیوں کے گلنے کے موافق پانی ڈال دو۔ اور جب پانی خشک ہو جائے تو بھون کر اتار لو

(۳) بعض شوقین لوگ کھمبیوں کو برسات کے موسم میں جمع کر کے سکھا لیتے ہیں۔ اس لئے اگر سوکھی ہوئی کھمبیاں پکانی ہوں تو خشک سبزی کی طرح اول ان کو بھی کچھ عرصہ پانی میں بھگو رکھو اور جب نرم ہو جائیں تو حسب معمول پکا لو۔

شامی کباب

سیر بھر قیمے میں آدھ پاؤ چنے کی دال ایک تولہ ادرک کے لچھے اور مناسب نمک مرچ ڈال کر چولہے پر چڑھا دو جب دال اور قیمہ بالکل گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اتار کر اس میں دو انڈے توڑ کر ملا دو اور ایک دو لیموں اس کے اوپر نچوڑ دو۔ لیکن ان پکے ہوئے قیمے اور دال کو سل بٹہ پر خوب باریک پیسو اور یاد رکھو کہ جس قدر محنت سے قیمہ پیسا جائیگا کباب اتنے ہی اعلےٰ بنیں گے جب پیس چکو تو ایک تولہ ادرک کے لچھے دو گٹھی پیاز باریک کتر کر ملاؤ اگر پودینے اور سبز مرچ کا موسم ہو تو وہ بھی بمقدار مناسب ملا لو۔ اور گول گول ٹکیاں بناؤ اور ایک ٹکیہ پر تھوڑا سا پیاز ادرک اور مرچ وغیرہ کتر کر رکھ لو اور اوپر دوسری ٹکیہ دے کر ہاتھ میں اس قدر دباؤ کہ دونوں ٹکیوں کے سرے آپس میں مل جائیں اسی طرح ٹکیوں کو بنا لو اور گھی میں تل کر کھاؤ۔

دہی کے کباب

سیر بھر دہی کو کسی موٹے کپڑے میں باندھ کر لٹکا دو تاکہ اس کا سارا پانی نچڑ جائے پھر اس میں چھ ماشے خشخاش چھ ماشے بھنے ہوئے چنوں کی گریاں نمک مرچ اور گرم مصالحہ ملا کر گول گول ٹکیاں شامی کبابوں کی طرح بناؤ اور تل کر کھاؤ نہایت لذیذ ہوتے ہیں۔ اگر موافق طبیعت ہو تو قدرے ادرک بھی ملا لو۔

مچھلی کے شامی کباب

مچھلی کا پیٹ چاک کر کے آلایش سے پاک صاف کرو اور سر کو بھی کاٹ کر علیحدہ کر دو۔ بعد ازاں سخت آٹا گوندھ کر تمام مچھلی پر تھوپ دو۔ اور گرم گرم بھوبل میں دبا دو تاکہ مچھلی کا بھرتہ بن جائے مگر خیال رکھو کہ مچھلی جلنے نہ پائے جب اوپر کا آٹا سرخ ہو جائے تو بھوبل میں سے نکال لو۔ اور آٹا اتار کر علیحدہ کر لو مچھلی کے گوشت میں سے اس کے کانٹے چن کر پھینک دو اور باریک پیس لو بعد ازاں نمک۔ مرچ۔ لہسن پیس کر دہی میں ملاؤ اور پسے ہوئے گوشت میں ملا کر شامی کبابوں کی طرح ٹکیاں بنا کر تل لو۔

مقویات

نشاستہ بنانے کی ترکیب

اول گندم کو صاف کر کے اس قدر پانی میں بھگوؤ کہ پانی اوپر تیرتا رہے تقریباً دس بارہ دن تک بھگوئے رکھو لیکن ہر روز پہلا پانی نکال کر تازہ پانی ڈالو۔ جب گندم اچھی طرح گل جائے تو جو پانی آخری بار ڈالا گیا ہے اسی پانی میں گندم کو

ہاتھوں سے اسقدر ملو کہ بالکل ملیدہ ہو جائے بعد ازاں چھلنی میں اس کو چھان لو تاکہ گندم کا اوپر کا چھلکا نکل جائے اور صرف آٹا ہی آٹا پانی میں رہ جائے۔ چھاننے کے بعد ایک دو دن اسی طرح پڑا رہنے دو تاکہ سارا آٹا نیچے بیٹھ جائے پھر اوپر کا پانی نتھار لو نیچے نشاستہ رہ جائیگا۔ دھوپ میں رکھ کر خشک کر لو اگر گیلے نشاستے کو ہاتھوں سے مل کر بھربھرا کر دیا جائے تو باریک آٹے کی طرح ہو جائیگا اور اگر اسی طرح خشک ہو جانے دیا جائے بڑے بڑے ڈھیلے بن جائیں گے اور نشاستہ تیار ہو جائے گا۔

جب نشاستہ بنانا ہو۔ تو جس قدر نشاستہ بنانا ہو۔ اسکو کسی کونڈے میں باریک پیس لو اور کڑاہی میں گھی ڈال کر گرم کرو جب گھی اچھی طرح سرخ ہو جائے تو اس میں پسا ہوا نشاستہ ملا کر خوب بھونو۔ جتنا گھی زیادہ ہوگا اتنا ہی نشاستہ اچھا بنے گا۔ جب نشاستہ گھی میں اچھی طرح بھن کر سرخ ہو جائے تو کھانڈ کا قوام جو پہلے تیار کر کے پاس رکھا ہوا ہونا چاہئے ملا دو اور خوب حل کرو۔ ساتھ ہی گری میوہ بھی ڈال دو جب ذرا سخت ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لو اور گول گول پنیاں بنا کر رکھ لو جب جی چاہے کھاؤ یہ غذا بڑی طاقت ور ہے عموماً نہار منہ کھائی جاتی ہے۔

یاقوت

پاؤ بھر نشاستے کو کافی پانی میں بھگو دو اور ہر آدھ گھنٹے پر اس کا پانی نتھار کر اور پانی ملاؤ جب دس پندرہ دفعہ پانی بدل چکو تو پاؤ بھر نشاستے میں ڈیڑھ سیر پانی ڈالکر چولہے پر چڑھا دو۔ اور چمچہ سے ہلاتی رہو تین چار گھنٹے تک نرم آنچ پر رہنے دو بعد ازاں کسی برتن میں ڈال دو۔ جب جمنے لگے تو ایک پاؤ کھانڈ اور دو ماشے کے قریب زعفران پیس کر ملا دو اور طشتریوں میں ڈال کر جما لو۔ اگر توفیق ہو تو پتے کی ہوائی بھی اوپر چھڑک دو۔ رات پڑا رہنے دو اور صبح کو نوش کرو۔

یاقوت شبر دار

پاؤ بھر نشاستے کو دو سیر پانی میں حل کر کے کسی باریک کپڑے میں سے چھان لو دو آدھ سیر دودھ میں ڈال کر پکاؤ دودھ کی طرح جب گاڑھا ہونے لگے تو دو تولے خشخاش۔ دو تولہ مغز بادام ملاؤ اور تین ماشے زعفران بھی پیس کر ملا دو ایک آدھ اور جوش آنے پر تین پاؤ کے قریب کھانڈ بھی ڈال دو اور جب بالکل فرنی کی مانند ہو جائے تو اتار لو۔ ٹھنڈا ہونے پر دو تولے کیوڑا ملا لو۔ اور ملا جلا کر ڈھانک کر رکھ دو تھوڑی دیر کے بعد نکال کر طشتریوں میں جما دو اگر چاہو تو اوپر پستہ کی ہوائی چھڑک دو۔ ورق لگا لو اپنا اختیار ہے:-

چنے کی دال

ادھ سیر چنے کی دال لیکر ڈیڑھ سیر دودھ میں رات کو بھگو رکھو۔ پھر صبح کے وقت ڈھائی سیر اور دودھ لیکر ڈالو اور نرم آنچ پر پکاؤ دال کا دانہ گل جانے پر اتار لو اور ٹھنڈا کر کے خوب باریک گھوٹو اور پتیلی میں آدھ سیر گھی ڈال کر بھونو۔ اور پھر سیر بھر کھانڈ ملا دو بھن جانے پر اتار کر ٹھنڈا کر لو اگر کوئی خوشبو مثلاً کیوڑہ وغیرہ ڈالنا ہو تو ڈال لو۔ اور استعمال کرو۔

اسی طرح اور ہر ایک قسم کی دالیں بن سکتی ہیں۔ بڑی مقوی غذا ہے۔ نہار منہ کھایا کرتے ہیں:-

کشنیز بنانا

اول کشنیز کو تھوڑے سے پانی میں بھگو دو۔ بعد ازاں جب دھنیا اچھی طرح گل جائے تو سائے میں ذرا خشک کر کے اوکھلی میں یہاں تک کوٹو کہ اس کے اوپر کا چھلکا اتر جائے اور چھاج میں پھٹک کر گریوں سے چھلکے کو علیحدہ کرو۔

پاؤ بھر گریوں کو اسیے سل بٹہ پر پیسو یا کسی کونڈے میں گھوٹو جس میں نمک مرچ کبھی نہ پیسا گیا ہو اور ساتھ ہی پاؤ بھر چار مغز کی گریوں کو بھی پیسو۔ بعد ازاں آدھ گھی گرم کر کے اس میں پسا ہوا دھنیا اور چار مغز بھونو پھر ایک پاؤ کے قریب کھانڈ ڈال دو اور چمچہ سے ہلاتی رہو جب یہ سب چیزیں یک جان ہو جائیں تو اتار لو۔ اور اگر مرضی ہو تو پستہ اور بادام کی گریاں ملا لو

یہ غذا بھی بڑی طاقتور ہے۔ نہار منہ علی الصباح کھانے سے دماغ کو بہت تقویت دیتی ہے۔

حلوے

سوجی کا حلوہ

پاؤ بھر سوجی کو ایک پاؤ گھی میں بھون کر سرخ کر کے رکھ لو اور پھر آدھ سیر کھانڈ کو ایک سیر پانی میں ڈال کر جوش دو بعد ازاں اتار کر ذرا گرم کر کے بھنی ہوئی سوجی میں ڈالو اور ہلاتے رہو۔ نیچے آنچ کو تیز کرو جب حلوا گھی چھوڑنے لگے تو اس میں میوہ وغیرہ حسبقدر اور جو کچھ ڈالنا چاہتے ہو ڈال دو اور ملا دو۔ اگر شوق ہو تو دو تولے کے قریب کیوڑا وغیرہ ڈال کر تھوڑے عرصے کیلئے برتن کا منہ بند کر دو تاکہ خوشبو سارے حلوے میں مل جائے

صبونی حلوہ

پاؤ بھر آٹے کو سخت گوندھو پھر تقریباً ادھ سیر پانی لیکر اس میں گوندھے ہوئے آٹے کو آہستہ آہستہ ملو تاکہ آٹے کا دودھ اور پھوگ علیحدہ علیحدہ ہو جائیں پھر تھوڑی

دیر تک پڑا رہنے دو جب نتھر جائے تو پانی کو آہستگی سے علیحدہ کر لو۔ اور ایک پاؤ کھانڈ
آدھ پاؤ گھی اور ایک پاؤ پانی ڈال کر آنچ دینی شروع کرو۔ اور زور سے ہلاتے رہو۔ جب
پانی خشک ہو جائے۔ اور نتھرا ہوا نشاستہ جس پر سے پانی اتار لیا گیا تھا۔ ڈال دو۔ اور
خوب ہلاؤ سرخ ہو جانے پر آگ مدہم کر دو اور الائچی کے دانے نکال کر ڈال دو اگر کوئی اور
میوہ بھی ڈالنا چاہو تو ڈال دو۔ اور چمچے سے ہلاتی رہو تھوڑی دیر کے بعد اتار لو

حلوائے گزر

ایک سیر گاجروں کو دھو کر صاف کر کے کدوکش کر کے رکھ لو بعد ازاں ایک سیر گھی
میں دو چار الائچیوں کے دانے ڈال کر کڑکڑاؤ۔ اور گاجروں کا کدوکش ڈال دو سرخ ہو
جانے پر آدھ سیر کے قریب کھویا ملاؤ اور سرخ کرو بعد ازاں پاؤ بھر مصری گاڑھی سی
گھول کر ملا دو پھر پاؤ بھر بادام کی گریاں چھلی ہوئی کاٹ کر ڈال دو اور ہلاتی رہو جب
گھی چھٹنے لگے تو اتار لو۔

انڈوں کا حلوہ

انڈوں کو توڑ کر ان کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ نکال لو اور خوب پھینٹ لو
پتیلی میں گھی ڈال کر الائچی دانہ کڑکڑاؤ اور کھانڈ ڈالو پانی کا ایک آدھ چھینٹا دیکر
کھانڈ کو گھی میں ملاؤ۔ پھر زردی ملا کر خوب ملاؤ آنچ دھیمی رکھو بعد ازاں سفیدی ملا
کر ہلاتی رہو جب کھیلیں ہو جائیں اور گھی علیحدہ ہونے لگے تو اتار لو حلوہ تیار ہے۔
گری بادام۔ میوہ۔ وغیرہ ڈالنا تکلفات ہیں اگر چاہو تو ڈال دو۔

دال کا حلوہ

پاؤ بھر دال کو تین پاؤ دودھ میں رات کو بھگو رکھو صبح کو اٹھ کر سوا سیر دودھ

اور ڈال کر دال کو پکاؤ۔ گل جانے پر اتار کر خوب باریک گھوٹ لو۔ پھر پاؤ بھر گھی ڈالکر خوب بھونو سرخ ہونے پر ادھ سیر کے قریب کھانڈ ڈال دو بھن جانے پر اگر کوئی میوہ وغیرہ ڈالنا ہو تو ڈال دو۔ اور ملا کر اتار لو۔ اسی طرح سے چاولوں کا حلوہ بھی پکایا جاتا ہے رات کو دال کی بجائے چاول دودھ میں بھگو رکھو۔

سوہن حلوہ

قریباً سیر بھر عمدہ سمنک کو سیر بھر دودھ میں مل کر ایک سیر سوجی ڈالو اور یکجان کرو اور چولہے پر رکھکر آہستہ آہستہ چمچہ سے ہلاتی رہو جب دودھ کی تری خشک ہو جائے تو ڈیڑھ سیر گھی ڈال کر خوب بھونو سرخ ہو جانے پر تین سیر کے قریب شکر ڈالدو اور آگ نرم کردو۔ چمچہ سے ہلاتی رہو جب جال پڑ جائے تو اتار لو اور دو عدد جوز کوٹ کر اور پاؤ بھر باداموں کی گریاں کاٹ کر ڈال دو اور ساتھ ہی پانچ تولے کیوڑہ میں ایک تولہ زعفران پیس کر ملا دو اور منہ بند کردو۔ تھوڑی دیر کے بعد حسب خواہش ٹکیاں بنالو اور کھاؤ

پنجیری

آدھ پاؤ مکھانے لیکر تھوڑے سے گھی میں بھونو پھر سیر بھر میدہ کو تقریباً ادھ سیر گھی میں سرخ کرو پھر مکھانے اور کھانڈ کو ملا کر میدے میں ڈال دو۔ اور پانی کا چھینٹا دے کر نرم آنچ پر بھونو چمچے سے ہلاتی رہو تاکہ جلنے نہ پائے اور سینک بھی برابر پہنچتا رہے پھر نیچے اتار کر میدہ وغیرہ ملا لو۔

بیماروں کیلئے غذائیں

سا گودانہ:۔ یہ تمام غذاؤں سے ہلکی اور زود ہضم ہے دو طرح سے پکایا جاتا ہے اول بغیر دودھ کے دوسرے دودھ کے ساتھ یہ غذا عام طور پر صرف بیماروں کیلئے مخصوص ہے

(۱) آدھ پاؤ ساگودانہ صاف کر کے گرم پانی ڈال کر پکاؤ جب گاڑھا ہو جاوے تو اتار لو۔ اور حسب مرضی میٹھا کھانڈ ڈال کر یا نمک ملا کر مریض کو کھلاؤ

(۲) پاؤ بھر ساگودانہ کو صاف کر کے گرم پانی میں ڈال کر پکاؤ جب آدھ گل ہو جاوے تو دو سیر کے قریب دودھ ڈال دو اور پکاتی رہو۔ جب گاڑھا ہو جائے تو آدھ سیر کھانڈ ملا یا نمک ڈال کر مریض کو دو

نوٹ۔ کئی بہنیں ساگودانہ کو شروع سے ہی دودھ میں پکاتی ہیں لیکن یہ ان کی ناسمجھی ہے۔ دودھ میں ہی پکانے سے ساگودانہ ثابت اور سخت رہتا ہے۔ اور بجائے زود ہضم ہونے کے ثقیل بن جاتا ہے جو مریض کو بجائے فائدہ کے نقصان پہنچاتا ہے اس لئے یہ بات ہمیشہ یاد رکھنی چاہئے کہ ساگودانہ خواہ بغیر دودھ کے پکایا جائے۔ یا دودھ والا ہو ہر صورت میں اول گرم پانی میں ڈال کر پکا لینا چاہئے تاکہ دانہ پھٹ کر گل جائے۔

آش جو۔ جو کے ابلے ہوئے پانی کو آش جو کہتے ہیں یہ پانی بھی زود ہضم ہوتا ہے اور بیماروں کے استعمال کے قابل ہے یہ پانی صرف انہی مریضوں کو دیا جاتا ہے جو کسی ہلکی سے ہلکی غذا کو بھی ہضم نہیں کر سکتے یہ غذا اوس سب غذا اوس سے ہلکی ہے اور پھر ساتھ ہی مریض کو قوت بھی دیتی ہے۔

ترکیب جو لیکر چار پانچ گھنٹے تک پانی میں بھگو رکھو نرم ہو جانے پر ان کو اوکھلی میں کوٹ کر گریاں نکالو پھر آدھ پاؤ کے قریب گریاں لیکر دو چار پانی میں دھوؤ اور پھر تھوڑے سے پانی میں ہلکا سا جوش دو۔ اور جب پانی میں جوش دیا گیا ہے اس پانی کو پھینک دو بعد ازاں اور تازہ پانی لیکر ان میں ڈالو اور اس قدر جوش دو کہ گریوں کا پیٹ پھٹ جائے پھر اتار کر پانی کو چھان لو اور ٹھنڈا کر کے نمک یا میٹھا ملا کر مریض کو پلاؤ اگر طبیعت ہو تو گلاب یا کیوڑے کی خوشبو بھی ڈال دو صفراوی مزاج والے بیماروں کیلئے اگر آش جو میں تھوڑا سا لیموں نچوڑ کر ترش کر دیا جائے تو بہت مفید ہے۔

(۲) بازاروں میں بھی انگریزی جوؤں کی گریاں نکلی ہوئی فروخت ہوتی ہیں ان کو خرید کر بطریق مذکور مریض کو آش جو نکال کر پلایا جائے۔

دلیا:۔ حسب ضرورت گندم کو تھوڑا سا پانی میں جوش دے کر دھوپ میں سکھا لو اور پھر بھاڑ میں بھنوا کر چکی میں دلوا اور چھان کر دلیہ الگ رکھ لو بوقت ضرورت معمولی کھچڑی کی طرح ذرا نرم پکا کر مریض کو کھلاؤ۔

(۲) جب دلیا ادھ گل ہو جائے تو بعض لوگ اس میں دودھ بھی ڈال دیتے ہیں لیکن جس قدر دودھ ڈالنا منظور ہو اس قدر پہلے پانی کم ڈالنا چاہیے۔ اگر دلیا میٹھا بنانا ہو تو جب دلیا ادھ گل ہو جائے خواہ وہ بغیر دودھ کے ہو یا دودھ والا دلیا ہو۔ اس میں مناسب وزن کی کھانڈ ڈال دو لیکن بہتر یہی ہے کہ نمکین دلیا مریض کو دیا جائے۔

اراروٹ:۔ اراروٹ ایک زود ہضم غذا ہے جو تیار اور پسی پسائی بازار میں مل سکتی ہے۔ طریقہ حسب ذیل ہے

ایک چمچہ بھر اراروٹ لیکر اس میں چمچے سے آہستہ آہستہ تھوڑا تھوڑا ٹھنڈا دودھ ڈال کر ہلاتے رہو۔ جب خوب حل ہو جائے تو تقریباً ڈیڑھ پاؤ اور دودھ ڈال کر ہلا کر آگ پر رکھ دو جب ایک دو خاصے جوش آجائیں تو اتار لو اور حسب ذایقہ کھانڈ ملا کر استعمال کرو

شوربہ:۔ گوشت کا شوربہ بھی کمزور اور بیمار آدمیوں کو طاقت دیتا ہے۔ ایسے شوربے میں جو مریضوں کو دیا جاتا ہے سرخ مرچ نہیں ڈالتے بلکہ صرف کالی مرچ ڈالی جاتی ہے۔ اور عام طور پر نرم گوشت یا چھوٹی عمر کے چوزوں کا شوربہ مفید ہوتا ہے، عام طور پر مریضوں کو جو شوربا دیا جاتا ہے وہ بطریق معمولی ہی پکایا جاتا ہے۔ لیکن یہ شوربہ ایسا مفید نہیں ہوتا اگر بطریق ذیل شوربہ پکا کر مریض کو دیا جائے

تو بہت مفید ہوتا ہے۔

ترکیب:- مرغ کے چھوٹی عمر کے چوزے کا گوشت یا بکری کی گردن کا گوشت اچھی طرح صاف کر کے مرتبان میں ڈالو چھ ماشے سیاہ مرچ۔ زیرہ ایک چٹکی۔ الائچی کلاں نصف اور لونگ دو عدد دردرے کر کے ڈال دو اور مرتبان کا منہ خوب مضبوط کر کے باندھ دو۔ اور اوپر آٹا وغیرہ لگا دو تا کہ بھاپ نہ نکل سکے پھر اس مرتبان کو کسی کھلے منہ والے برتن میں ڈال کر اس قدر پانی ڈالو کہ پانی مرتبان کے منہ سے کم از کم دو انگل نیچے رہے پھر برتن کو چولہے پر چڑھا دو اور ڈھکنا دے کر اس کے اوپر کوئی بوجھ رکھ دو نیچے متواتر پانچ چار گھنٹے تک نرم آنچ رکھو پھر پتیلے میں سے مرتبان کو نکال کر ٹھنڈا کر دو اور پھر اس کا منہ کھول کر شوربہ نکال لو اور حسب ذائقہ نمک ملا کر پلاؤ۔

نوٹ:- جس مرتبان میں گوشت ڈال کر پتیلے میں رکھا جائے اس میں ایک قطرہ تک پانی نہ ڈالا جائے صرف گوشت میں سے جو پانی نکلے وہی کافی ہوگا۔ جب مریض کو دینے لگو تو اس پر سے چکنائی کو دور کر لو کیونکہ یہ چکنائی ثقیل ہوتی ہے اور مریض ہضم نہیں کر سکتا۔ یہ شوربا ایک قسم کا ماء اللحم ہوتا ہے۔ اور عام ماء اللحم سے جو بازاروں میں ملتا ہے کئی درجہ اچھا اور طاقتور ہوتا ہے

اچار چٹنیاں اور مربے

آم کا اچار:- ایک سیر آموں کو درمیان میں سے اس طرح چیرو کہ دو ٹکڑے نہ ہونے پائے لیکن اس کے اندر کی گری باسانی نکل سکے بعد ازاں حسب ذیل مصالحہ جو پہلے رکھا ہوا ہو آموں میں بھر دو۔

کلونجی ایک تولہ میتھی کے دانے ایک تولہ۔ سونف ایک تولہ۔ سرخ مرچ تین تولہ نمک بقدر ذائقہ

جب یہ مصالحہ بھر چکو تو برتن میں ڈال کر ان کا منہ بند کر دو اور دو تین دن

دہوپ میں پڑا رہنے دو گاہ بگاہ ہلاتے جلاتے رہو پھر سرسوں کا تیل اس قدر ڈالو کہ کم از کم دو انگل آموں کے اوپر رہے۔ چار پانچ دن تک تیل پڑا رہنے دو اب خواہ دہوپ میں رکھو خواہ سائے میں لیکن ان کو دن میں دو چار مرتبہ اچھی طرح ہلا جلا دینا چاہیئے بعد ازاں استعمال کرو۔

اچار گاجر: دو سیر گاجروں کو چھیل کرا بالو۔ اور ذرا دہوپ میں خشک کرلو بعد ازاں رائی نمک لہسن۔ مرچ موٹا موٹا کوٹ کر گاجروں پر چھڑک دو اور برتن میں ڈال کر ذرا ہلا دو اور دہوپ میں رکھو تین دن کے بعد تیل ڈالو اور قریبًا پانچویں چھٹے دن بعد استعمال کرو۔

اچار لیموں۔ ثابت لیموں لیکر اول ان کو کسی کھردری چیز سے خوب رگڑو بعد ازاں چاقو یا موٹی سوئی سے ان کو گودو بعد ازاں نصف لیموں چیر کر ان کا عرق نچوڑو اور دوسرے لیموں اس میں ڈال کر ساتھ نمک مرچ ملا کر دہوپ میں رکھو بیس دن کے بعد استعمال کرو بعض لوگ لیموں کے عرق کی بجائے تیل ڈالتے ہیں۔ بعض لوگ پانی میں اچار ڈالتے ہیں اور بعض لیموں کو چیر کر دو ٹکڑے کر لیتے ہیں۔

سبز مرچ:۔ مرچوں کو ابال لو اور خشک کرلو بعد ازاں نمک اور ہلدی ملا کر دو تین دن تک دہوپ میں رکھو بعد ازاں استعمال کرو اگر قدرے سست لیموں ڈالدیا جائے تو بہت مزیدار ہوگا

اچار گلگل:۔ پہلے گلگلوں کو کھردری چیز سے رگڑ کر صاف کرلو اور پھر چیر لو بعد ازاں نمک مرچ ہلدی ملا کر پھانکوں پر ملتے جاؤ۔ اور کسی برتن میں ڈالتے جاؤ اگر ثابت سبزی بھی ابال کر ڈالدی جائیں تو بہت مزیدار ہوگا۔ سات دن کے بعد استعمال کرو ان ایام میں گاہے بگاہے ہلاتے جلاتے رہو اور اول اول چند دن دہوپ میں رکھو۔

اچار ادرک:۔ ایک سیر سبز مرچیں ابالو بعد ازاں سیر لیموں اور آدھ سیر ادرک چیر کر ملاؤ اور نمک بقدر ذائقہ ملا کر دس دن دہوپ میں رکھو اور ہلاتے رہو دس دن بعد استعمال کرو

چٹنیاں

چٹنی ہاضم۔ انار دو تولہ۔ پُھہاں سیاہ چھ ماشہ۔ سیاہ مرچ چھ ماشہ۔ سرخ مرچ ۳ ماشہ نمک بقدر ذائقہ ان سب کو باریک پیس لو۔ بعد ازآں استعمال کرو بھوک خوب لگاتی ہے۔ دل خوش ہوگا۔ ہیضہ کے لئے از حد مفید ہے۔

چٹنی آم:۔ کچے آم کو چھیل لو اور جالی نکال لو۔ بعد ازاں سیاہ مرچ۔ سرخ مرچ اور نمک ملاکر خوب گھوٹو۔ اگر قدرے مصری یا کھانڈ ڈال دو تو اور بھی مفید ہوگی۔

چٹنی آم:۔ آم کو چھیل کر پیس لو۔ ذرا سے گڑ کا شیرہ آگ پر پکاؤ بعد ازاں آم پسا ہوا ملادو اور ذرا جوش دے دو۔ خوب مزیدار ہوگی۔

مربے

مربہ آم۔ ادھ پکے آموں کو چھیل کر چیر لو۔ اور گٹھلی نکال دو آموں کے وزن سے دگنی کھانڈ لیکر شیرہ پکاؤ اور آموں کو ڈال دو۔ میوہ وغیرہ اگر ڈالنا ہو تو ڈال دو تقریباً چار پانچ روز کے بعد کھاؤ۔

مربہ سیب۔ حسب طریق مربہ آم بناؤ۔ اور استعمال کرو۔

مربہ گاجر۔ گاجروں کو ابال کر ذرا ہوا لگاؤ گاجروں کے وزن سے دگنی کھانڈ لیکر شیرہ پکاؤ قوام پک جانے پر گاجروں کو ڈال دو اور ذرا الائچی اور بھی ڈال دو بس تیار ہے۔ اسی طریق پر آلوؤں کا مربہ تیار کرلو۔

نام کتاب	قیمت
اردو دعائیں	۱۰ر
اسلام کا انجام	۸ر
کرشن بیتی	[illegible]
رہنمائے سیر دہلی	[illegible]
اتالیق خطوط نویسی	۱۲ر
مجموعہ خطوط حسن نظامی	۱۲ر
قبروں کے غیبی رشتے	۸ر
مفلسی کا علاج	۱ر
اہل بیت کے معجزات	۴ر
جگ بیتی کہانیاں	۱۲ر
بچوں کی کہانیاں	۱۰ر
آپ بیتی	[illegible]
سفرنامہ روم و شام	[illegible]
سفرنامہ ہندوستان	۱۰ر
رسول کی عیدی	۲ر
یورا سیگزین	۵ر

تاریخی کتابیں

نام کتاب	قیمت
تاریخ خلفائے عرب و اسلام	[illegible]
تاریخ اسلام از امیر علی	[illegible]
تاریخ اسلام از فصیح	[illegible]
تاریخ اسلام ذاکر حسین	[illegible]
مجموعہ کامل اقدی	[illegible]
فتوح الشام والمصر	[illegible]
تاریخ خاندان عثمانیہ	[illegible]
واقعات روم	۱۲ر
محاربات پلیونا	[illegible]

نام کتاب	قیمت
ٹرکی کی موجودہ حالت	۸ر
دختر وزیر	[illegible]
ترکوں کی موجودہ ترقیات	[illegible]
حالات استنبول	[illegible]
تاریخ افاغنہ کامل	[illegible]
عمر پاشا فاتح کریمیا	[illegible]
محمد علی پاشا	[illegible]
تحفہ عدن	[illegible]
فیوچر آف اسلام	[illegible]
مقدمہ تاریخ ابن خلدون کا اردو ترجمہ	معہ
تاریخ ایران	[illegible]
سفرنامہ ایران	[illegible]
حالات وسط عرب	[illegible]
ایک ترک کا روزنامچہ	[illegible]
تاریخ عرب و عراق	[illegible]
مصر و انگلستان	[illegible]
ہلال و صلیب	۱۰ر
حسن زبیدہ	۸ر
جدید ترکی دور	[illegible]

تذکرے وسوانح

نام کتاب	قیمت
رحمۃ للعالمین	[illegible]
خاتم النبیین	[illegible]
سیرۃ النبی حصہ دوم	معہ
سوانح رسول مقبول	[illegible]
سوانح بانئے اسلام	۸ر

نام کتاب	قیمت
رسول عربی	۸ر
پیغمبر عالم	[illegible]
صدیق اکبرؓ	[illegible]
سوانح حضرت عثمانؓ	[illegible]
سیرۃ الفاروقؓ	[illegible]
الفاروقؓ	[illegible]
سوانح حضرت علیؓ	[illegible]
الغزالی	[illegible]
المامون	[illegible]
سیرت نعمان	[illegible]
سوانح مولانا رومؒ	[illegible]
اورنگ زیب عالمگیر	۱۲ر
بنت الرسول	۵ر
سیرۃ الحسنین	[illegible]
سوانح حضرت عائشہؓ / صدیقہؓ	[illegible]
سوانح نورجہاں	[illegible]
سوانح زیب النساء	[illegible]
حیدر علی سلطان	[illegible]
سوانح ٹیپو سلطان	[illegible]
حیات خسرو	۱۲ر
حضرت ہاجرہ	۴ر
ہندو رانیاں	۸ر
حضرت زید	۴ر
پیارے نبی کے پیارے حالات	[illegible]
خالد بن ولیدؓ	۱۲ر
حیات جاودانی	[illegible]

نام کتاب	قیمت
حیات سعدی	[illegible]
سوانح خواجہ معین الدینؒ	۱۲ر
البرامکہ	[illegible]
تذکرۃ الاولیا	[illegible]
قصص الانبیا کامل	[illegible]
حدائق الحنفیہ	[illegible]
تاریخ فرشتہ کامل	[illegible]

بول چال کی کتابیں

نام کتاب	قیمت
فارسی بول چال	[illegible]
ترکی بول چال	[illegible]
عربی بول چال	[illegible]
انگریزی بول چال	[illegible]

مولوی ظفر علی خاں صاحب ایڈیٹر زمیندار

نام کتاب	قیمت
سیر ظلمات	[illegible]
جنگ روس و جاپان	[illegible]
جنگل میں منگل	[illegible]
معاشرت	۶ر
فلسفہ بو علی سینا	۳ر
اپریل فول	۶ر
میری عینک	۶ر
سنہرا گھونگھا	۸ر
روح معانی	[illegible]
نئی روشنی	۴ر

ملنے کا پتہ: محمد حفیظ اللہ قریشی تاجر کتب کوچہ چابک سواراں لاہور

مسلمان لڑکیوں کی دینی اور اخلاقی تعلیم کا سلسلہ

مصنفہ حکیم مولوی مرزا محمد نذیر صاحب عرشی مولوی فاضل منشی فاضل اس
سلسلے کو بزرگان قوم اور ملک کے اخبارات نے پسند فرمایا ہے۔

تعلیم النسا کا قاعدہ

جس میں حرف شناسی و عبارت خوانی کے ساتھ ساتھ چھوٹی چھوٹی لڑکیوں کے خیالات اور محاورات کا خاص لحاظ رکھا گیا ہے۔ اور اس سلسلے کی آئندہ دینی و ادبی تعلیم کا آغاز مفرد و مرکب الفاظ کی صورت میں کیا گیا ہے۔ قیمت دو آنہ ۲ر

تعلیم النساء کی پہلی کتاب

جس میں آئندہ دینی و ادبی تعلیم کی بنیاد رکھنے کے لئے آسان لفظوں میں توحید و رسالت کے تصور کی طرف رہنمائی کی گئی ہے۔ پھر چند مناظر قدرت دکھائے ہیں اور کئی نصیحت آمیز کہانیوں کے نیک نتائج پر توجہ دلائی ہے۔ قیمت ۳ر

تعلیم النساء کی دوسری کتاب

جسمیں دینداری۔ سلیقہ۔ عام ادب اور اخلاق کے متعلق ابتدائی باتیں چھوٹی لڑکیوں کے مذاق اور ادراک کے موافق مختلف دلچسپ پیرایہ میں درج ہیں قیمت ۴ر

تعلیم النسا کی تیسری کتاب

جس میں اسلامی عقائد اور مسائل طہارت و نماز کا بیان بزرگوں اور عزیزوں کے ساتھ نیک سلوک کی ترغیب اور خانہ داری کے ہر شعبہ کا ذکر شمار وزی کاروبار کے آداب اور اخلاق کا بیان تفصیل کے ساتھ مختلف دلچسپ پیرایوں میں لکھا گیا ہے قیمت ۱۰ر

تعلیم النساء کی چوتھی کتاب

متعلق مسائل دینیہ۔ جس میں معتبر کتب فقہ مثلاً قدوری۔ شرح وقایہ۔ درمختار۔ فتاوی عالمگیری وغیرہ کی مدد سے خاص مستورات کی ضرورت کے موافق آسان و سلیس اردو میں تمام مسائل کو بیان کر دیا گیا ہے ۸ر

تعلیم النسا کی پانچویں کتاب عنقریب ہدیہ ناظرین ہوگی۔

المشتہر:۔ محمد حفیظ اللہ قریشی مالک قریشی بک ایجنسی لاہور